

## Unser Schwarzwaldkärtle

Hausgemachte <b>Käsespätzle</b> mit frischem Bergkäse und Röstzwiebeln	15,50
Schweizer <b>Wurstsalat</b> <sup>*1,2,3,4,5</sup> mit Brot	12,50
Paniertes <b>Schweineschnitzel</b> "Wiener Art" mit Kartoffelsalat	14,50
Schwarzwälder <b>Tapas Platte</b> Bibiliskäse, Schäufele, Wurstsalat, Schwarzwälder Schinken, Käsespätzle und Kartoffelsalat	23,00
Badisches <b>Ochsenfleisch</b> an Meerrettichsauce mit Wirsinggemüse und Dampfkartoffeln	21,00
Rosa gebratenes <b>Rindersteak</b> mit Chili - Kräuterbutter und Pommes Frites	25,00
<b>Kutteln</b> in Rieslingrahm mit Kartoffelrösti	17,00
Rosa gebratenes <b>Roastbeef</b> „kalt“ mit Sauce Remoulade und Brägele	24,00
<b>2 Schwarzwälder geräucherte Bauernwürste</b> mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat	15,00

## Aperitif

Gläschen <b>Winzersekt</b> WG Laufen	0,1	7,00
<b>Aperol</b> „Spritz“	0,2	7,50
<b>Roséwein Tonic</b> WG Laufen	0,2	6,50

## Vorspeisen und Süpple

als Beilage/Vorsp.

Gemischte <b>Salate</b> der Saison	6,50/8,50
„ <b>Vitello Tonnato</b> “ zarte Kalbsfleischscheiben an Thunfischsauce mit Kapern und Basilikum	19,00
Lauwarmer <b>Spargelsalat</b> mit Kapern, gekochtem Ei und Schinken	16,00
<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Flädle	6,50
<b>Spargelcremesüppchen</b> mit Schinken	7,50
<b>Fischsuppe</b> nach „Art des Hauses“ mit Rouille Croutons	12,00

## Unsere Currys

..... mit <b>Hähnchenbrustwürfeln</b> in roter Kokos - Curry - Nuss - Sauce, Thai- Gemüse, Chilli und Jasminreis	19,50
..... mit Thai Asia Gemüse, Jasminreis Sojasauce und <b>knuspriger Ente</b>	22,50
..... mit gegrillten <b>Fischfilets</b> in Curry- Kokosmilchsauce Thai Gemüse, Chilli und Kaffir - Limettenblättern	24,00

## Hauptgang

Große <b>Salatplatte</b> mit gebratenen <b>Putenbruststreifen</b> und Waldpilzen	19,00
Große <b>Salatplatte</b> mit gebratenen <b>Gambas</b> und <b>Räucherlachs</b>	26,00
<b>Cordon Bleu</b> vom Schweinerücken mit rohem Schinken, Bergkäse und Brägele	19,00
<b>Schwarzwälder Platte</b> Schweinemedailon, Schäufole, geräucherte Bauernwurst, Marktgemüse und hausgemachte Spätzle vom Brett	22,00
Grilliertes <b>Holzfallersteak</b> vom Schweinenacken mit zweierlei Dips, Speck, Brägele und Röstzwiebeln	18,00
<b>Spargelpfannkuchen</b> mit Schinken und Spargelsauce	24,00
<b>Zwiebelrostbraten</b> vom Rinderrücken mit Speckböhnchen und Brägele	29,00
In Mandelbutter gebratene <b>Forellenfilets</b> mit Dampfkartoffeln und kleinem gemischtem Salat	25,00
Pochierter <b>Edelfischteller</b> an Safranschaum mit Blattspinat und Jasminreis	32,00

## Vegetarisch

Hausgemachte <b>Spinatknödel</b> mit Steinchampignons in Rahm und geriebenem Bergkäse	19,50
Gebackene <b>Pilzbällchen</b> mit Gemüsesalat und tomatisiertem Frischkäse Dipp	19,50

## 🌱Vegan

Große <b>Salatplatte</b> mit Kräutern, gebratenen Pilzen und Tofuwürfeln	19,00
<b>Vegane Platte</b> mit Pilzhackbraten, Spargelragout und Lauchmosaik mit Safran	22,00

## Unser Stüble Menü

„**Vitello Tonnato**“ zarte Kalbsfleischscheiben  
an Thunfischsauce mit Kapern und Basilikum  
\*\*\*

Gebratenes **Mais - Poulardenbrüstchen** auf  
Spargelgemüse in Rahm und feinen Nudeln  
\*\*\*

**Quarkmousse**  
mit mariniertem Erdbeersalat

€ 38,00

dazu empfehlen wir...ein viertele

25er Weißer Burgunder  
QBA trocken,  
Weingut Bercher, Burkheim

€ 7,00

## Unsere Süße Verführung

Schwarzwälder <b>Kirschtorte</b> im Glas	9,50
<b>Sorbetvariation</b> mit frischen Früchten	9,00
Hausgemachte <b>Mousse au Chocolat</b> mit Vanille begleitet	12,00
<b>Crème Brûlée</b> mit Obstsalat und Vanilleeis	10,00
<b>Affogato</b> Espresso mit Vanilleeis	5,50
<b>Kaffee "Gourmand"</b> Tasse Kaffee oder Espresso mit einer kleinen Leckerei	7,50
<b><u>Eis Karte</u></b>	
<b>1 Kugel Sorbet</b> Zitrone, Cassis, Mango	2,50
<b>1 Kugel Eis</b> Vanille, Schoko, Joghurt	2,00
Portion <b>Sahne</b>	1,00
<b>„Colonel“</b> Zitroneneis mit Wodka	6,50
<b>Schwarzwaldbecher</b> Schokoladen und Vanille Eis, mit gebunden Kirschen und Sahne (Kirschwasser extra)	8,90
<b>Früchtebecher</b> Vanille- und Fruchteis mit frischen Früchten und Sahne	8,90