

Unser Schwarzwaldkärtle

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

Aperitif

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

Vorspeisen und Súppe

als Beilage/Vorsp.

Gemischte Salate der Saison	6,50/8,50
„ Vitello Tonnato “ zarte Kalbsfleischscheiben an Thunfischsauce mit Kapern und Basilikum	19,00
Lauwarmer Spargelsalat mit Kapern, gekochtem Ei und Schinken	16,00
Rinderkraftbrühe mit Flädle	6,50
Gazpacho „Andaluze“ (Kalte Tomatensuppe)	6,50
Fischsuppe nach „Art des Hauses“ mit Rouille Croutons	12,00

Unsere Currys

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

Hauptgang

Große Salatplatte mit gebratenen Putenbruststreifen und Waldpilzen	19,00
Große Salatplatte mit gebratenen Gambas und Räucherlachs	26,00
Gegrillte Spareribs mit Barbecue Sauce und Westernkartoffeln	22,00
Cordon Bleu vom Schweinerücken mit rohem Schinken, Bergkäse und Brägele	19,00
Schwarzwälder Platte Schweinemedailon, Schäufele, geräucherte Bauernwurst, Marktgemüse und hausgemachte Spätzle vom Brett	22,00
Grilliertes Holzfüllersteak vom Schweinenacken mit zweierlei Dips, Speck, Brägele und Röstzwiebeln	18,00
Bergwanderschnitzel mit sautierten Zwiebeln, und Käsesauce gratiniert, dazu Pommes	19,50
Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Speckböhnchen und Brägele	29,00
In Mandelbutter gebratene Forellenfilets mit Dampfkartoffeln und kleinem gemischtem Salat	25,00
Pochierter Edelfischteller an Safranschaum mit Blattspinat und Jasminreis	32,00

Vegetarisch

Hausgemachte **Spinatknödel**
mit Steinchampignons in Rahm
und geriebenem Bergkäse 19,50

Gebackene **Pilzbällchen** mit Gemüsesalat
und tomatisiertem Frischkäse Dipp 19,50

Vegan

Große **Salatplatte** mit Kräutern,
gebratenen Pilzen und Tofuwürfeln 19,00

Vegane Platte mit Pilzhackbraten,
Spargelragout und Lauchmosaik mit Safran 22,00

Mariniertes **Knödelcarpaccio**
mit sautierten Pfifferlingen 19,00

Unser Stüble Menü

Gemischte **Salate** der Saison

Rosa gebratenes **Roastbeef** „kalt“
mit Sauce Remoulade und Brägele

Quarkmousse
mit Mango Sorbet

€ 36,00

dazu empfehlen wir...ein viertele

25er Weißer Burgunder
QBA trocken,
Weingut Bercher, Burkheim

€ 7,00

Unsere Süße Verführung

Schwarzwälder **Kirschtorte** im Glas 9,50

Sorbetvariation
mit frischen Früchten 9,00

Hausgemachte **Mousse au Chocolat**
mit Vanille begleitet 12,00

Crème Brûlée
mit Obstsalat und Vanilleeis 10,00

Affogato
Espresso mit Vanilleeis 5,50

Kaffee "Gourmand "
Tasse Kaffee oder Espresso
mit einer kleinen Leckerei 7,50

Eis Karte

1 Kugel Sorbet Zitrone, Cassis, Mango 2,50

1 Kugel Eis Vanille, Schoko, Joghurt 2,00

Portion **Sahne** 1,00

„Colonel“
Zitroneneis mit Wodka 6,50

Schwarzwaldbecher
Schokoladen und Vanille Eis,
mit gebunden Kirschen und Sahne
(Kirschwasser extra) 8,90

Früchtebecher
Vanille- und Fruchteis
mit frischen Früchten und Sahne 8,90

