

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, Schäumele, 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 Süpple

als Beilage/Vorsp.

Gemischte Salate der Saison	6,50/8,50
Marinierte Melone mit Ziegenkäse , frischen Kräutern und gerösteten Kernen	16,50
Rinderkraftbrühe mit Flädle	6,50
Pfifferling Rahmsüppchen mit gebratenen Speckstreifen	8,50
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
Knusprig gebratene Schweinshaxe an Biersauce mit Kartoffelknödel und Krautsalat	19,50
Schwarzwälder Platte Schweinemedallion, Schäumele, geräucherte Bauernwurst, Marktgemüse und hausgemachte Spätzle vom Brett	22,00
Grilliertes Holzfällersteak vom Schweinenacken mit zweierlei Dips, Speck, Brägele und Röstzwiebeln	19,50
Bergwandererschnitzel mit sautierten Zwiebeln, und Käsesauce gratiniert, dazu Pommes	19,50
Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Speckböhnchen und Brägele	31,00
In Mandelbutter gebratene Forellenfilets mit Dampfkartoffeln und kleinem gemischten Salat	25,00
Gebratenes Doradenfilet an Zitronen – Kapernbutter mit Zucchini Gemüse und Jasminreis	26,00

Vegetarisch

Frische **Pfifferlinge** in Rahm
mit Tagliatellen und Kräutern 19,50

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

Vegan

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

Gefüllte **Ofentomaten** mit Limettenreis,
dazu gebratene Avocado
und geröstete Walnüsse 22,00

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

Unser Stüble Menü

Gazpacho „Andaluze“
(Kalte Tomatensuppe)

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

Cassis – Mangoparfait auf Fruchtspiegel
mit frischen Früchten umlegt

€ 38,00

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
Waldbeerengrütze mit Vanille begleitet (Vegan)	9,00
Hausgemachte Mousse au Chocolat mit Mango - Ananassalat	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