

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
Gesottener Tafelspitz an Meerrettichsauce mit Wirsinggemüse und Dampfkartoffeln	22,00
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
Geräucherte Scheiben vom Schweinshäxle mit Belugalinsensalat und Meerrettichbläschen	16,00
Badische Nudelsuppe mit Fleischeinlage	6,50
Pfifferling Rahmsüppchen mit gebratenen Speckstreifen	8,50
Gutedelrahmsüppchen mit Knoblauch - Croutons	8,50

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

Im Käsemantel gebackenes Schweinefilet auf Spaghettinis in Tomatensauce, Pfifferlingen und Schinkenstreifen	24,00
Große Salatplatte mit gebratenen Putenbruststreifen und Waldpilzen	19,00
Knusprig gebratene Schweinshaxe an Biersauce mit Kartoffelknödel und Krautsalat	19,50
Schwarzwälder Platte Schweinemedailion, 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
Gebackenes Seelachsfilet mit Sauce Remoulade und Dampfkartoffeln	19,00

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

Badische Nudelsuppe
mit Fleischeinlage

Saftig gebratenes **Kalbsrückensteak**
mit Pfifferlingen in Rahm, dazu Marktgemüse
und hausgemachte Spätzle vom Brett

Cassis – Mangoparfait auf Fruchtspiegel
mit frischen Früchten umlegt

€ 43,00

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