

Aperitif

„Alde Gott“ Winzer Sasbachwalden -Rieslingsekt- brut -klassische Flaschengärung- Glas 0,1l – 7,50

- verfeinert mit Weinbergpflirsich, Cassis oder Holunderblüte Glas 0,1l – 8,00

Sherry trocken 5cl - 5,50

Portwein 5cl - 5,50

Martini Weiß 5cl - 5,50

Martini Spezial Martini - Ginger Ale - Zitrone - Eis 8,00

Campari (mit Farbstoff) 5cl + Orange 6,50

Lillet – Wild Berry Himbeeren – Eis 8,50

Aperol Spritz Aperol – Rieslingsekt – Soda – Orangenscheibe - Eis 8,50

Grodino aufgefüllt mit Bitter Lemon und Rieslingsekt, Orangenscheibe, Eis 8,50

Vorspeisen und Salate

Kleiner gemischter Salatteller 7,50

Großer bunter Salatteller 13,50

-mit gebratenem **Doradenfilet** und Kartoffelrösti 25,50

-mit gebratenen **Rumpsteakstreifen** und Kartoffelrösti 24,50

„**Wilder Blattsalat**“ mit gebratenen, geschälten **Riesengarnelen**, Knoblauchsauce und Weißbrot

- als Vorspeise 19,50

- als Hauptgericht 26,00

½ Dutzend Weinbergschnecken „Elsässer Art“ mit Kräuterbutter und Weißbrot 12,50

Unser Selbstgebeizter Norweger Lachs mit Schmand,

Kartoffelrösti und kleinem Salatbukett

- als Vorspeise 19,50

- als Hauptgericht 25,50

Rindercarpaccio mit feinem Olivenöl, gehobeltem Grana Padano und Weißbrot

- als Vorspeise 19,50

- als Hauptgericht 25,50

Butterblättereigpastete gefüllt mit feinem Kalbfleischragout 18,50

Unsere selbstgemachten Suppen

Klare Rinderkraftbrühe mit Markklößchen 8,00

Bärlauchrahmsuppe mit Butterkräckerle 8,50

Badische Schneckenrahmsuppe überbacken 9,50

Fruchtige **Curry/Kokossuppe** mit gebratener **Riesengarnele** 10,50

Hauptgerichte

Paniertes Schweineschnitzel *

aus dem Schweinerücken geschnitten mit Pommes Frites 21,00

Wiener Schnitzel *

aus dem Kalbsrücken geschnitten, mit Pommes Frites 30,00

Cordon Bleu aus dem Schweinerücken geschnitten

mit Parma Schinken und Südtiroler Bergkäse gefüllt,
dazu Gemüse und Kartoffelkroketten 29,00

- aus dem Kalbsrücken geschnitten 35,50

Zarte Matjesfilet „Hausfrauen Art“ * mit Äpfel, Zwiebel und Gurken in Sahnesauce, dazu Kartoffel 19,50

Selbstgemachte Maultaschen * mit Speck, Zwiebel, Tomaten, Schmand und Käse überbacken, dazu Salatgarnitur 19,50

Badischer Rindersauerbraten in kräftiger Spätburgundersauce mit hausgemachten Semmelknödel 27,50

Hausgemachte Tiroler Käsepressknödel * in Butter gebraten, mit Steinpilzen in Schnittlauchsahnesauce und Gemüse 27,00

Auf der Haut gebratenes Rückenfilet vom Skrei * (Winterkabeljau von den Lofoten) mit Rahmlauch, feiner Senfsauce und kleinen Kartoffel 34,50

Geschmortes Rinderbäckchen * in kräftiger Rotweinsauce, mit Pfifferlingen, Gemüse und selbstgemachten Spätzle 33,50

Barberie-Entenbrust rosa gebraten, mit Preiselbeer/Pfeffersauce, frischem Gemüse und Dauphinkartoffel 33,00

Hirschkalbragout * (aus der Keule geschnitten) in kräftiger Rotweinsauce, dazu Pfifferlinge, Preiselbeeren und selbstgemachte Spätzle 29,50

Rosa gebratene Lamme filets * mit Thymian/Knoblauchsauce, frischem Gemüse und Kartoffelgratin 37,50

Kalbsrückensteak * mit feiner Morchelrahmsauce Gemüse und Dauphinkartoffel 39,50

Rumpsteak (ca.250 Gramm Rohgewicht)

- mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites 33,50
- mit Pfefferrahmsauce und Dauphinkartoffel 33,50
- mit Pommery-Senfsauce und Kartoffelrösti 33,50

Die mit * markierten Gerichte servieren wir Ihnen gerne auch als kleinere Portion mit einem Abzug von 2,50 €