

Aperitif

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

- verfeinert mit Weinbergpfirsich, 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 gemischter Salatteller 13,50

„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

Vitello Tonnato - dünn aufgeschnittenes Kalbstafelspitz
mit Thunfischsauce überzogen, 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 8,20

Fruchtige Curryrahmsuppe mit gebratener Riesengarnele 10,00

Badische Schneckenrahmsuppe 9,50

Hauptgerichte

Paniertes Schweineschnitzel *
aus dem Schweinerücken geschnitten mit Pommes Frites 21,00

Wiener Schnitzel *
aus dem Kalbsrücken geschnitten, mit Pommes Frites 29,50

Cordon Bleu aus dem Schweinerücken geschnitten
mit Parma Schinken und Südtiroler Bergkäse gefüllt,
dazu Gemüse und Kartoffelkroketten 29,00
- aus dem Kalbsrücken geschnitten 34,50

Hausgemachte Tiroler Käsepressknödel * in Butter gebraten,
mit Pfifferlingen in Schnittlauchsahnesauce und Gemüse 26,50

Rosa gebratene Lammfilets *
mit Thymian/Knoblauchsauce, frischem Gemüse und Kartoffelgratin 35,50

Geschmortes Rinderbäckchen * in kräftiger Rotweinsauce,
mit Pfifferlingen, Gemüse und selbstgemachten Spätzle 32,50

Kalbsrückensteak * mit feiner Morchelrahmsauce,
Gemüse und Dauphinkartoffel 38,00

Für Steakliebhaber: **Rib-Eye Steak** ca.350 gr. mit hausgemachter Kräuterbutter,
Knoblauchsauce, Grillspeck und Pommes Frites 38,50

Rumpsteak (ca.250 Gramm Rohgewicht)

- mit hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites 33,50

- mit Pfefferrahmsauce und Dauphinkartoffel 33,50

Frischer badischer Spargel

Portion frischer badischer Spargel

mit hausgemachter Sauce Hollandaise und neuen Kartoffel 26,50

zusätzlich mit Parma Schinken + 8,50

„Spargeltoast“ - Toast mit gekochtem Schinken, Spargel
und Käse überbacken, Salatgarnitur 22,00

Frühlingsnudeln mit Bärlauchsauce, Spargel, Spitzmorcheln
und geriebenem Grana Padano 26,50

Paniertes Schweineschnitzel mit Parma-Schinken, Spargel und
Südtiroler Bergkäse überbacken, Dauphinkartoffel 28,50

Weißes Kalbsragout * in Rieslingsahnesauce mit Spargel, Spitzmorcheln
und Basmatireis 29,50

Wiener Kalbsschnitzel mit Spargel,
Sauce Hollandaise und neuen Kartoffel 38,50

Gebratenes **Lachsfilet** mit Spargel,
Sauce Hollandaise und neuen Kartoffel 37,50

Gebratene **Maishähnchenbrust** auf feinen Nudeln mit Bärlauchrahmsauce,
Spargel und Sauce Hollandaise 33,50

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