

Speisekarte



Aus dem Suppentopf

Flädelesuppe, Rinderkraftbrühe mit Streifen vom Pfannkuchen	5,50€
Kartoffel-Meerrettich-Suppe (vegetarisch)	5,50€

Frische Salatkompositionen

Kleiner grüner Salat	4,00€
Kleiner gemischter Salat / Großer gemischter Salat	5,50€ / 12,50€
Großer gemischter Salat mit Toast Hawaii ^{3,4,8}	13,50€
Großer gemischter Salat mit Käsespätzle ^{3,10} und Röstzwiebeln	14,50€
Großer gemischter Salat mit Thunfisch ^{3,4,8} Ei und Oliven ^{3,4,8}	14,50€
Großer gemischter Salat mit gebratenen Putenstreifen ⁵	15,50€
Großer gemischter Salat mit Rindersteak dazu Kräuterbutter ⁵	22,50€

Vesper und kalte Gerichte

Badischer Wurstsalat aus Lyoner Wurst ^{3,5,10}	9,50€
Elsässer Wurstsalat aus Lyoner Wurst ^{3,5,10} mit feinen Streifen vom Emmentaler-Käse ^{3,10}	10,50€
Schwartenmagensalat, in Scheiben geschnitten, mit Essig & Öl angemacht ^{3,5,10}	10,50€
Deftiges Winzervesper mit Blut-, Leberwurst, Schwartenmagen und Schwarzwälder-Schinken ^{3, 5,10}	15,00€

Unsere Spezialitäten

Badisches Trio, mit Bibiliskäse ¹⁰ , Wurstsalat ^{3,5,10} und Brägele	14,50€
Elsässer Trio, mit Bibiliskäse ¹⁰ , Elsässer Wurstsalat ^{3,5,10} und Brägele	15,50€
Schnitzel Trio, mit Bibiliskäse ¹⁰ , paniertem Schweineschnitzel ^{3,5,10} und Brägele	16,00€
Badisches Schäuferle ^{3,4,6} mit Kartoffelsalat ^{3,4}	12,50€
Fleischkäse ^{3,5,10} mit Spiegelei und Kartoffelsalat ^{3,4}	12,50€
Zwei geschmälzte Maultaschen ¹⁰ mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat ^{3,4}	12,50€
Hausgemachte Kohlrouladen mit Brägele	14,50€
*Paar Kalbsbratwürste ^{3,5,10} , fein oder grob mit Röstzwiebeln und Bratensoße	11,50€
*Schnitzel vom Schwein, paniert ^{3,5,10} , knusprig in der Pfanne gebraten	12,50€
*Schweinerückensteak, gegrillt, wahlweise mit Kräuterbutter <u>oder</u> Pfeffersoße ^{3,6}	15,50€
*Schweineschnitzel „Cordon Bleu Art“ ^{3,5,10} , knusprig in der Pfanne gebraten	17,00€
*Rindersteak, gegrillt, wahlweise mit Kräuterbutter, Pfeffersoße ^{3,6} <u>oder</u> Röstzwiebeln	19,00€

Beilagen

zu den mit Stern (*) gekennzeichneten Speisen servieren wir Ihnen gerne wahlweise folgende Beilagen:

Portion Brägele, Kartoffelsalat ^{3,4} oder Spätzle ³	4,00€
Portion Bratensoße	1,00€

Tagesgericht am Dienstag & Mittwoch

Frische geschnetzelte Rinderleber, sauer⁶ mit Brägele 13,50€

Tagesgericht am Samstag

Gekochtes Rindfleisch in feiner Meerrettichsoße^{3,5,6}, mit Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren^{3,5,9} 14,00€

Ofenfrische Flammkuchen

Elsässer Art, klassisch belegt mit Rahm und Speck⁴ 12,50€

Vegetarischer Art, mediterran belegt mit Rahm, Feta³ und Peperoni^{3,5} 12,50€

Süßer Art, mit Rahm, Apfel, Rosinen⁶ und Zimt 12,50€

Vegetarische Gerichte

Bibiliskäse¹⁰ mit Brägele 11,00€

Hausgemachte Kartoffelpuffer, 3Stück, knusprig in der Pfanne gebraten 10,00€

- serviert mit Apfelmus^{3,5,9} 12,50€

- serviert mit Bibiliskäse¹⁰ 14,50€

- serviert mit Räucherlachs³ und feinem Sahne-Meerrettich^{3,5,6} 16,00€

Kindergерichte - für unsere kleinen Gäste

Portion Spätzle³ mit Bratensoße 5,00€

Kinderschnitzel mit Spätzle³ 10,50€

2 Kartoffelpuffer mit Apfelmus^{3,5,9} 9,50€

Zum Abschluss ein Dessert!

Feines gemischtes Eis^{1,9}, 3 Kugeln (Erdbeer, Vanille, Schokolade), ohne / mit Sahne 4,50€ / 5,00€

Schwarzwaldbecher^{1,9,6}, mit Vanilleeis, Schokoladeneis, Schattenmorellen, Kirschwasser und Sahne 7,50€

Eierlikörbecher^{1,9}, mit Vanilleeis, Eierlikör und Sahne 7,50€

Crème Brûlée 4,50€

Schokopudding mit Sahne^{1,9} 5,00€

Stück Apfelkuchen mit Butter-Streusel 4,00€

Stück Käsekuchen 4,00€

Einige unserer Speisen sind auch als kleine Portion erhältlich zu einem Preisnachlass von 2.00€.

Die Liste der Allergene kann bei Bedarf eingesehen werden, sprechen Sie uns bei Bedarf darauf an!

Zusatzstoffe: ¹ mit Farbstoff, ² mit Azo-Farbstoff, ³ mit Konservierungsstoff, ⁴ mit Antioxidationsmittel, ⁵ mit Geschmacksverstärker, ⁶ geschwefelt, ⁷ geschwärzt, ⁸ gewachst, ⁹ mit Süßungsmittel, ¹⁰ mit Phosphat, ¹¹ coffeinhaltig, ¹² chininhaltig