

Speisekarte

Alles auch ToGo möglich

Tagessuppe

serviert in einer Terrine
dazu hausgebackenes Brot
€ 7,60

Salat

Knackiger Salatteller gemischt mit gebackenem
Camembert und Preiselbeeren, dazu
hausgebackenes Brot
€ 10,90

Gemischter Salatteller
mit gebratenen vegetarischen Maultaschen
und Zwiebelschmelze
€ 12,80

Knackiger Salatteller gemischt
mit Schaf- und Ziegenkäsewürfel, dazu
hausgebackenes Brot
€ 9,80

Badischer Wurstsalat / **Elsässer** Wurstsalat
reich garniert, dazu hausgebackenes Brot
€ 9,90 / € 11,90

Hauptgänge

Zwei Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites
Bratenjus apart, vorweg ein knackiger Salat
€ 17,90

Schinkenbratwurst
mit Pommes Frites, Senf, Röstzwiebeln
und Salatbouquet
€ 9,80

„Badisches Dreierlei“ Badischer Wurstsalat,
Bibeleskäs und Brägele, reich garniert
€ 14,90

Flammkuchen

Hausgemachter Flammkuchen „Elsässer Art“
mit Speck, Zwiebeln und Creme Fraiche
€ 9,80

Herbstlicher Flammkuchen
mit Kürbis, Creme Fraiche, Haselnuss und Birne
€ 11,80

Süßes

hausgemachte Waffeln (immer 2 Stück)
mit heißen Sauerkirschen, einer Kugel Schwarzwald
Vanilleeis und Sahne
€ 9,50

Für ein zusätzliches Gedeck berechnen wir eine Servicepauschale von
€ 3,00

**Beachtet auch unser Angebot hausgebackener Kuchen! Diese könnt Ihr ganz
unkompLiziert an der Theke besteLlen! ☺**

Für die Zubereitung unserer Speisen verwenden wir überwiegend regionale Produkte in Bio-
Qualität. Die Eier und einige Sorten Obst & Gemüse bekommen wir vom Geflügelhof Ruh in
Ehrenkirchen. Kartoffeln liefern uns der benachbarte Eckpeterhof oder Familie Marco
Biehle aus Forchheim. Unser Fleisch beziehen wir aus dem Ibental und von der Metzgerei
Reichenbach im Glottertal. Wild wird direkt vor der Haustür im heimischen Forst erlegt.
Wir bereiten unseren Kaffee mit bester Schwarzwaldmilch und hochwertigen, italienischen
Lavazza-Kaffeebohnen zu. Das „Schwarzwaldeis“ kommt aus St. Peter.

Guten Genuss! ♥