

Herzlich Willkommen

im

Restaurant

Filou

Salate

- | | | |
|--|--|-------|
|  | 1. kleiner gemischter Salat <small>26,2</small> | 5,60 |
|  | 2. Salatteller* mit Schafskäse <small>26,2</small> | 13,00 |
| | 3. Salatteller* mit gebratenen Maultaschen und Speck <small>5,8, 26,2</small> | 13,00 |
| | 4. Salatteller* mit Putenmedaillons <small>26,2</small> | 15,10 |
| | 5. Salatteller* mit Rinderstreifen <small>26,2</small> | 18,90 |
| | 6. Salatteller* mit Putenmedaillons und Zanderfilet <small>26, 21</small> | 17,90 |
| | 7. Salatteller* mit gebratenem Lachsfilet <small>26, 21</small> | 17,90 |
| | 8. Wurstsalat mit Brot <small>2,20</small> | 9,40 |
| | 9. Wurstsalat mit Käse, Oliven, Paprika und Gurken <small>2,20</small> | 12,90 |

Suppen

- | | | |
|--|---|------|
|  | 10. Tomatencremesuppe mit Sahne <small>26,2</small> | 5,90 |
| | 11. Flädlesuppe <small>2</small> | 5,50 |
|  | 12. Zwiebelsuppe mit Toastbrot und Käse <small>20,26</small> | 5,50 |
|  | 13. Pilzcremesuppe <small>26,20,25</small> | 5,60 |
| | 14. Kürbiscrcemesuppe nach Saison <small>26,2</small> | 5,50 |

Vorspeisen

- | | | |
|--|--|-------|
| | 15. gebackener Camembert mit Preiselbeeren <small>26,2</small> | 8,90 |
| | 16. gebratene Garnelenspieße auf Tomatensoße <small>21,2</small> | 10,90 |
| | 17. Gambas „al Pil Pil“ in Knoblauchöl gebraten <small>21,2</small> | 12,50 |
| | 18. gebackene Champignons auf „Café de Paris“ <small>2</small> | 8,50 |
| | 19. Artischockenherzen mit Sardellenfilet <small>2,21</small> | 8,50 |

* Für kleine Portionen 2,50 Preisnachlass
Alle Preise verstehen sich in € inkl. MwSt.

Vegetarische Gerichte

- 20. **Gemüseteller** mit Rösti und Champignons a la Creme ^{26,2,20} 15,90
- 21. **Gemüsespieß*** mit Pommes, gebratenen Auberginen,^{20,2}
Knoblauch-Quarksoße und Salat 18,90
- 22. **Rösti nach „Gärtnerin Art“** mit Gemüse in Sauce Hollandaise ^{23,26,20,2}
und Käse überbacken 18,80
- 23. **Gebratene Auberginen** in Tomatensoße mit Reis und ²⁶
Knoblauch-Quarksoße 12,90
- 24. **vegetarische Maultaschen** in Tomatensoße mit Käse überbacken ^{2,20} 13,90
- 25. **Rigatoni** mit Gemüse in Tomatensoße und mit Käse überbacken ^{2,20,26} 13,90

Für den kleinen Hunger

- 26. **Toast** mit Ananas, Pfirsich, Schinken und Käse mit Salat ^{3,5,8,26,2,20} 12,90
- 27. **Toast** mit Schweinefilet, Schinken, ^{3,5,8,26,2,20}
Champignons à la Crème und Käse mit Salat 13,90
-  28. **Pfannkuchen** gefüllt mit Spinat und Schafskäse ^{2, 26,20,23}
und mit Käse überbacken 12,50
-  29. **Pfannkuchen** gefüllt mit Champignons a la Creme und ^{26,20,23}
mit Käse überbacken 12,50

Für unsere kleinen Gäste

(bis 14 Jahren)

- 30. **hausgemachte Spätzle** mit Rahmsoße ^{20,26} 5,90
- 31. **Spaghetti** mit Tomatensoße ^{20,26} 5,50
- 32. **Nuggets** mit Pommes frites ^{20,23} 8,90
- 33. **paniertes Schnitzel** mit Pommes frites ^{20,23} 8,90
- 34. **Portion Pommes** ²⁰ 4,20

* Für kleine Portionen 2,50 Preisnachlass
Alle Preise verstehen sich in € inkl. MwSt.

Unsere Empfehlungen

- | | | |
|-----|---|-------|
| 35. | Lammrücken <small>26,2,20</small>
„Café de Paris“ mit Kroketten und Gemüse | 24,80 |
| 36. | Grillteller vom Lamm <small>26,2,20</small>
Lammrücken, Lammhüfte, Lammkotelett mit Bratkartoffeln, Speckbohnen und Salat | 26,90 |
| 37. | Gemischte Grillplatte <small>26,2,20</small>
mit Rindersteak, Schweinesteak, Putensteak, Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Speckbohnen und Salat | 25,90 |
| 38. | Wiener Schnitzel vom Kalb* <small>20,23,26,2</small>
mit Pommes frites und Salat | 25,40 |
| 39. | Cordon Bleu vom Kalb <small>20,23,26,2</small>
mit Pommes frites mit Salat | 25,40 |
| 40. | Gebratene Lammkoteletts <small>2,26,20</small>
mit Bratkartoffeln, Speckbohnen und Salat | 24,90 |
| 41. | Paprikasteak von der Rinderhüfte <small>26,2,20</small>
mit Bratkartoffeln und Salat | 23,50 |
| 42. | Gegrilltes Kotelett vom Schwein <small>26,2,20</small>
mit Kroketten, Speckbohnen, Kräuterbutter und Salat | 18,90 |
| 43. | Filetteller <small>26,2,20</small>
vom Schwein, Rind und Lamm auf Jägersoße mit <small>26,2,20</small>
hausgemachten Spätzle und Salat | 27,90 |
| 44. | Schweinerückensteak <small>26,2,20</small>
mit Jägersoße, Bratkartoffeln und Salat | 22,90 |

* Für kleine Portionen 2,50 Preisnachlass
Alle Preise verstehen sich in € inkl. MwSt.

Fleisch

Vom Rind

- | | |
|--|-------|
| 45. Rumpsteak mit Kräuterbutter (300g) mit Pommes frites und Salat 2, 26 | 26,90 |
| 46. Rumpsteak „Café de Paris“ (300g) mit Kroketten und Salat 2,26 | 28,90 |
| 47. Rumpsteak mit Pfeffersoße (300g), Rösti und Salat 2, 26,20 | 28,10 |
| 48. Rinderstreifen „Stroganoff“ mit Reis und Salat 2, 20,26 | 22,80 |
| 49. Rinderhüftsteak* mit Rösti und Gemüse 2,20,26 | 22,50 |

Von der Pute

- | | |
|--|-------|
| 50. Schnitzel paniert* mit Pommes frites und Salat 20,23,26,2 | 19,10 |
| 51. Cordon Bleu mit Pommes frites und Salat 20,23,26,2 | 19,90 |
| 52. Putensteak* mit hausg. Spätzle, Champignons à la Crème und Salat 26,2,20 | 21,90 |
| 53. Putensteak mit Champignons-Blattspinat 26,2,20
mit Käse überbacken, Rösti und Salat | 21,10 |
| 54. Putensteak* mit Gemüserais, Champignons à la Crème und Salat 26,2 | 19,90 |
| 55. Putensteak* mit Reis, Currysoße und Salat 2,25,26 | 16,90 |

Vom Schwein

- | | |
|--|-------|
| 56. Schnitzel paniert* mit Pommes frites und Salat 20,23,26,2 | 18,90 |
| 57. Cordon Bleu mit Pommes frites und Salat 20,23,26,2 | 19,10 |
| 58. Rahmschnitzel* mit Rösti, Gemüse und Salat 2,25,26 | 21,90 |
| 59. Schweinelendchen mit Jägersoße, hausg. Spätzle und Gemüse 26,20,25 | 24,50 |
| 60. Schweinelendchen mit Champignons a la Creme, Rösti und Salat 26,20,2 | 24,50 |
| 61. Steak „Jäger Art“* mit hausgemachten Spätzle und Salat 2, 26 2,26,20 | 19,10 |
| 62. Gegrilltes Kotelett mit Jägersoße, Rösti und Salat 2,26,20 | 17,90 |
| 63. Paprikasteak mit Pommes frites und Salat 2,26,20 | 16,90 |

* Für kleine Portionen 2,50 Preisnachlass
Alle Preise verstehen sich in € inkl. MwSt.

Fisch

- | | |
|---|-------|
| 64. Gebratene Forelle (ohne Gräten) mit Salzkartoffeln und Salat ^{2,21,26} | 17,50 |
| 65. Seelachs auf Weißweinsauce mit Bandnudeln und Salat ^{20,23,21,2} | 16,90 |
| 66. Zanderfilet auf Blattspinat mit Weißweinsauce, ^{26,2,21}
Salzkartoffeln und Salat | 22,90 |
| 67. Gebratenes Lachs- und Zanderfilet mit Bandnudeln, ^{26,2,21}
Weißweinsauce und Gemüse | 24,90 |

Pasta

- | | |
|--|-------|
| 68. Knoblauchspaghetti mit Garnelenspießen ^{20,22,26} | 15,90 |
| 69. Spaghetti mit Filetspitzen und Champignons à la Crème ^{20,26} | 16,10 |
| 70. Spaghetti Bolognese ^{20,26} | 11,90 |
| 71. Spaghetti Carbonara mit Schinken, Sahne und Ei ^{23,20,26} | 11,90 |
| 72. Rigatoni in Rahmbolognese und mit Käse überbacken ^{20,26} | 13,20 |
| 73. Rigatoni Rahmbolognese ^{20,26} | 11,90 |
|  74. Bandnudeln mit Spinat und Schafskäse, ^{20,26} | 13,90 |

Getränke

Alkoholfreie Getränke

	0,3 l	0,5 l
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero <small>coffein</small>	3,10	4,10
Fanta ³	3,10	4,10
Sprite	3,10	4,10
Mezzo Mix	3,10	4,10
Eistee Lemon oder Pfirsich	3,10	4,10
Bitter Lemon ^{3,2}	0,2 l	2,60
Orangina	0,25 l	3,10
Bad Dürrheimer Mineralwasser	0,25 l 0,5 l 0,75	
Classic, Medium oder Naturell	2,80	3,90 5,20
Minze-Holunder-Limonade		Glas 5,00
Waldbeere-Limonade		Glas 5,00

Säfte/Schorle

Orange, Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Grapefruit, Rhabarber	als Saft 0,2 l	3,40
	0,4 l	4,40
	als Schorle 0,3 l	3,10
	0,5 l	4,30

Bier vom Fass

Ganter Pilsener ²⁰	0,3 l 3,50	0,5 l 4,40
Radler ²⁰	0,3 l 3,50	0,5 l 4,40
Ganter Hefeweizen, hell ²⁰	0,3 l 3,50	0,5 l 4,40
Cola-Weizen <small>coffein,20</small>	0,3 l 3,50	0,5 l 4,40

Flaschenbiere

Ganter Urtrunk ²⁰	0,33 3,90
Ganter Weizen, Kristalklar ²⁰	0,5 4,50
Ganter Weizen, hefedunkel ²⁰	0,5 4,50

Flaschenbiere alkoholfrei

Ganter Pilsener naturtrüb ²⁰	0,33 3,60
Ganter Weizen ²⁰	0,5 4,50

Sekt & Cocktails/Longdrinks

Sekt, trocken ³	0,1 3,90
Sekt, trocken ³	0,75 26,90
Aperol Spritz	6,80
Hugo	6,80
Lillet Rose White Peach	6,80
Lillet Wild Berry ³	6,80
Campari Orange	6,50
Cuba Libre ^{Coffein}	8,00
Mojito	8,00

Heißgetränke ^{Tee Peter aus Freiburg}

Tasse Kaffee ^{Coffein}	2,90
Espresso ^{Coffein}	2,60
Cappuccino ^{Coffein,26}	3,50
Milchkaffee ^{Coffein, 26}	3,60
Heiße Schokolade ²⁶	3,50
Tasse Bio-Tee	3,10
Pfefferminze, Kamille, Darjeeling, Früchte Grün, Kräuter und Rooibos	

Offene Weine - Moosmann, Buchholz

	0,1 l	0,25 l
Müller-Thurgau	2,30	4,20
Müller-Thurgau, trocken	2,30	4,20
Riesling, trocken	3,10	4,90
Weißburgunder, trocken	2,70	4,90
Grauburgunder, trocken	3,10	5,20
Spätburgunder Weißherbst	2,70	4,90
Spätburgunder Rosé, trocken	2,70	4,90
Spätburgunder Rotwein	2,70	5,20
Spätburgunder Rotwein, trocken	2,70	5,20
Weinschorle weiß		3,60
Weinschorle rot oder andere Weine		3,90

Internationale Weine

Frascati, trocken	2,90	4,30
Lambrusco Amabile	2,90	4,40

Flaschenweine - Moosmann, Buchholz

Riesling trocken	21,00
Weißburgunder trocken	21,00
Spätburgunder Rosé, trocken	21,00
Spätburgunder Weißherbst	21,00
Spätburgunder Rotwein, trocken	21,00

Spirituosen

Jägermeister	2 cl 2,50
Ramazzotti	4 cl 3,50
Jack Daniels	4 cl 4,00
Baileys	4 cl 3,60
Fernet Branca	2 cl 2,60 4 cl 3,50

Schnäpse

Obstler	2 cl 3,10
Williams Christ Birne	2 cl 3,10
Kirschwasser	2 cl 3,10
Zwetschge	2 cl 3,10
Mirabelle	2 cl 3,10
Himbeergeist	2 cl 3,10
Zibärtele	2 cl 3,90

Unsere Öffnungszeiten

Di. – Fr. 11:30 – 14:00 Uhr

(mit Mittagstisch)

Di. – So. 17:00 – 23:00 Uhr

So. 11:30 bis 14:00 Uhr

Warme Küche bis 22:00 Uhr

Inhaber

M. Karimi

Kohlerhof 8

79211 Denzlingen

Tel. 07666 9138016

Folgt uns für mehr auf



Bitte fragen Sie, wenn Sie unsicher sind, unseren Service nachfolgenden Inhaltsstoffen, die in unseren Gerichten enthalten sein können.

Zusatzstoffe:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoffen oder konserviert
- 3) mit Antioxidationsmittel
- 4) mit Geschmacksverstärker
- 5) mit Nitritpökelsalz und/oder Nitrat
- 6) geschwärzt
- 7) gewachst
- 8) mit Phosphat
- 9) mit Süßungsmittel
- 10) enthält eine Phenylalaninquelle
- 11) kann bei übermäßigem Verzehr abführend wirken
- 12) genetisch verändert

Allergene:

- 20) Gluten haltige Getreide (Weizen, Roggen, Gerste, Hafer, Dinkel)
sowie Erzeugnisse daraus
- 21) Fisch
- 22) Krebstiere (Krusten-Schalentiere)
- 23) Eier
- 24) Erdnüsse
- 25) Soja
- 26) Milch- und Laktose haltige Produkte
- 27) Schalenfrüchte (Mandeln, Haselnuss, Pecannuss, Walnuss, Kaschunuss)
sowie Erzeugnisse daraus
- 28) Sellerie
- 29) Senf
- 30) Sesamsamen
- 31) Schwefeldioxid, Sulfite in einer Konzentration von > 10 mg/kg oder 10 mg
- 32) Lupine
- 33) Weichtiere sowie Erzeugnisse daraus