

Herzlich Willkommen

im

Restaurant

Filou

Salate

- | | | |
|---|--------------|-------------|
| 1. kleiner gemischter Salat / großer Salatteller | 26,2,29 | 4,90 / 9,90 |
| 2. Salatteller mit Schafskäse | 26,2,29 | 11,90 |
| 3. Salatteller mit gebratenen Maultaschen und Speck | 5,8, 26,2,29 | 11,90 |
| 4. Salatteller mit Putenmedaillons | 26,2,29 | 13,90 |
| 5. Salatteller mit Rinderstreifen | 26,2,29 | 17,90 |
| 6. Salatteller mit Putenmedaillons und Zanderfilet | 26,2, 21,29 | 17,90 |
| 7. Salatteller mit gebratenem Lachsfilet | 26, 21,2,29 | 17,90 |
| 8. Wurstsalat mit Brot | 2,26,20,29 | 9,90 |
| 9. Badisches Dreierlei Wurstsalat mit Bratkartoffeln und Quark | 2,26,29 | 14,90 |

Suppen

- | | | |
|--|----------|------|
| 10. Tomatencremesuppe mit Sahne | 26,2,25 | 5,50 |
| 11. Flädlesuppe | 2,20 | 5,50 |
| 12. Zwiebelsuppe mit Toastbrot und Käse | 20,26 | 5,50 |
| 13. Pilzcremesuppe | 26,20,25 | 5,50 |
| 14. Kürbiscremesuppe nach Saison | 26,2 | 5,50 |

Vorspeisen

- | | | |
|--|------------|-------|
| 15. gebackener Camembert mit Preiselbeeren | 26,2 | 9,90 |
| 16. gebratene Garnelenspieße auf Tomatensoße | 21,2,20,25 | 11,90 |
| 17. Gambas „al Pil Pil“ in Knoblauchöl gebraten | 21,2 | 13,50 |
| 18. gebackene Champignons auf „Café de Paris“ | 2,20 | 8,90 |

Vegetarisch

- | | |
|---|-------|
| 19. Gemüseteller mit Rösti und Champignons a la Creme <small>26,2,20</small> | 13,90 |
| 20. Pfannengemüse auf Tomatensoße mit Pommes, Quark und Salat <small>26,2,25</small> | 18,90 |
| 21. Rösti nach „Gärtnerin Art“ mit Gemüse in Sauce Hollandaise <small>23,26,20,2</small> und Käse überbacken | 16,90 |
| 22. Gebratene Auberginen in Tomatensoße mit Reis und Knoblauch-Quarksoße <small>26,25</small> | 13,90 |
| 23. vegetarische Maultaschen in Tomatensoße mit Käse überbacken <small>2,20,25</small> | 11,90 |
| 24. Penne mit Gemüse in Tomatensoße und mit Käse überbacken <small>2,20,26,25</small> | 12,90 |
| 25. Pfannkuchen gefüllt mit Spinat und Schafskäse <small>2,26,20,23</small> und mit Käse überbacken | 12,90 |
| 26. Pfannkuchen gefüllt mit Champignons a la Creme und <small>26,20,23</small> mit Käse überbacken | 12,50 |
| 27. Käsespätzle mit Röstzwiebeln <small>26,20,23</small> | 11,90 |
| 28. Bandnudeln mit Spinat und Schafskäse, <small>20,26,2</small> | 12,90 |

Für unsere kleinen Gäste

(bis 14 Jahren)

- | | |
|---|------|
| 29. hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße <small>20,26</small> | 5,90 |
| 30. Spaghetti mit Tomatensoße <small>20,26,25</small> | 5,50 |
| 31. Nuggets mit Pommes frites <small>20,23</small> | 8,90 |
| 32. paniertes Schnitzel mit Pommes frites <small>20,23</small> | 9,90 |
| 33. Portion Pommes | 4,50 |

Unsere Empfehlungen

- | | | |
|-----|--|-------|
| 34. | Lammrücken <small>26,2,20</small>
mit „Café de Paris“, Kartoffelgratin und Gemüse | 22,90 |
| 35. | Grillteller vom Lamm <small>26,2,20,29</small>
Lammrücken, Lammhüfte, Lammkotelett mit Bratkartoffeln, Speckbohnen, Kräuterbutter und Salat | 24,90 |
| 36. | Gemischte Grillplatte <small>26,2,20,29</small>
mit Rindersteak, Schweinesteak, Putensteak, Kräuterbutter, Bratkartoffeln, Speckbohnen und Salat | 24,90 |
| 37. | Wiener Schnitzel vom Kalb <small>20,23,26,2,29</small>
mit Pommes frites und Salat | 21,90 |
| 38. | Cordon Bleu vom Kalb <small>20,23,26,2,29</small>
mit Pommes frites mit Salat | 22,90 |
| 39. | Gebratene Lammkoteletts <small>2,26,20,29</small>
mit Bratkartoffeln, Speckbohnen und Salat | 23,90 |
| 40. | Paprikasteak von der Rinderhüfte <small>26,2,20,26,29</small>
mit Bratkartoffeln und Salat | 20,90 |
| 41. | Gegrilltes Kotelett vom Schwein <small>26,2,20,29</small>
mit Kartoffelgratin, Speckbohnen, Kräuterbutter und Salat | 17,90 |
| 42. | Filetteller <small>26,2,20,29</small>
vom Schwein und Lamm mit Kartoffelgratin, <small>26,2,20</small>
Speckbohnen und Salat | 24,90 |
| 43. | Kalbsrückensteak <small>26,2,20,29</small>
mit „Café de Paris“, Kroketten und Salat | 22,90 |

Fleisch

Vom Rind

- | | |
|--|-------|
| 44. Rumpsteak mit Kräuterbutter mit Pommes frites und Salat 2,29,26 | 23,90 |
| 45. Rumpsteak „Café de Paris“ mit Kroketten und Salat 2,26,29 | 24,90 |
| 46. Rumpsteak mit Pfeffersoße Rösti und Salat 2, 26,20,29 | 24,90 |
| 47. Rinderstreifen „Stroganoff“ mit Reis und Salat 2, 20,26,29 | 18,90 |
| 48. Rinderhüftsteak mit Rösti und Gemüse 2,20,26 | 20,90 |

Von der Pute

- | | |
|--|-------|
| 49. Schnitzel paniert mit Pommes frites und Salat 20,23,26,2,29 | 17,90 |
| 50. Cordon Bleu mit Pommes frites und Salat 20,23,26,2,29 | 18,90 |
| 51. Putensteak mit hausg. Spätzle, Champignons à la Crème und Salat 26,2,20,29 | 20,90 |
| 52. Putensteak mit Champignons-Blattspinat 26,2,20,29
mit Käse überbacken, Rösti und Salat | 20,90 |
| 53. Putensteak mit Reis, Paprikasoße und Salat 2,25,26,29 | 17,90 |
| 54. Putensteak mit Reis, Currysoße und Salat 2,25,26,29 | 16,90 |

Vom Schwein

- | | |
|---|-------|
| 55. Schnitzel paniert mit Pommes frites und Salat 20,23,26,2,29 | 16,90 |
| 56. Cordon Bleu mit Pommes frites und Salat 20,23,26,29,2 | 17,90 |
| 57. Rahmschnitzel mit Rösti, Gemüse und Salat 2,25,26,29 | 19,90 |
| 58. Schweinelenochen mit Schwarzwälder Schinken
auf Jägersoße mit hausgemachten Spätzle und Salat 26,20,25,29,2 | 21,90 |
| 59. Schweinelenochen mit Champignons a la Creme, Rösti und Salat 26,20,29,2 | 21,90 |
| 60. Steak „Jäger Art“ mit hausgemachten Spätzle und Salat 2,29, 26 2,20 | 17,90 |
| 61. Gegrilltes Kotelett mit Paprikasoße, Rösti und Salat 2,26,20,29 | 17,90 |
| 62. Paprikasteak mit Bratkartoffeln und Salat 2,26,20,29 | 17,90 |

Fisch

63. **Gebratene Forelle** (ohne Gräten) mit Salzkartoffeln und Salat 2,21,26,29,20 17,90
64. **Seelachs** auf Weißweinsoße mit Bandnudeln und Salat 26,20,23,21,29 16,90
65. **Zanderfilet** auf Blattspinat mit Weißweinsoße, 26,2,21,20,29 22,90
Salzkartoffeln und Salat
66. **Gebratenes Lachs- und Zanderfilet** mit Bandnudeln, 26,2,21,20 24,90
Weißweinsoße und Gemüse
67. **Fischteller „Filou“** 26,20,23,25,21 25,90
Forellenfilet, Seelachs und Zanderfilet mit Reis und Ratatouille

Pasta

68. **Knoblauch** Spaghetti oder Penne 20 10,50
69. **Fungo** Spaghetti oder Penne in Champignons à la Crème 20,25,29,26 10,50
70. **Vitale** Spaghetti oder Penne in Tomatensoße mit 20,29,25 11,50
Zucchini, Tomaten und Paprika
71. **Gnocchi** mit Basilikum-Ruccolapesto und frischem Knoblauch 20 12,90

Unser Tipp! Wähle dein Topping dazu

+ Burrata 4,50 + Putenbruststreifen 4,90 + Schweinefiletstreifen 4,90
+ Kalbsrückenstreifen 5,90 + Garnelen 5,90
+ Lachs 5,90

Toast

72. **Toast** mit Ananas, Pfirsich, Schinken und Käse mit Salat 3,5,8,26,2,20 12,90
73. **Toast** mit Schweinefilet, Schinken, 3,5,8,26,2,20 14,90
Champignons à la Crème und Käse mit Salat

Getränke

Alkoholfreie Getränke

Alkoholfreie Getränke		0,3 l	0,5 l
Coca Cola, Coca Cola light, Coca Cola Zero	coffein	3,50	4,50
Fanta	3	3,50	4,50
Sprite		3,50	4,50
Mezzo Mix		3,50	4,50
Eistee Lemon oder Pfirsich		3,50	4,50
Bitter Lemon	3,2	0,2 l	2,90
Orangina		0,25 l	3,50
Bad Dürrheimer Mineralwasser		0,25 l	0,5 l 0,75
Classic, Medium oder Naturell		2,90	3,90 5,90
Minze-Holunder-Limonade		Glas 5,90	
Waldbeere-Limonade		Glas 5,90	
Mango-Maracuja-Limonade		6,90	

Säfte/Schorle

Orange, Apfel, Johannisbeere, Maracuja, Grapefruit, Rhabarber	als Saft 0,2 l 3,50 0,4 l 4,50	als Schorle 0,3 l 3,50 0,5 l 4,50
--	-----------------------------------	--------------------------------------

Bier vom Fass

Ganter Pilsener ²⁰	0,3 l 3,90	0,5 l 4,90
Radler ²⁰	0,3 l 3,90	0,5 l 4,90
Ganter Hefeweizen, hell ²⁰	0,3 l 3,90	0,5 l 4,90
Cola-Weizen coffein,20	0,3 l 3,90	0,5 l 4,90

Flaschenbiere

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

Flaschenbiere alkoholfrei

Ganter Pilsener naturtrüb ²⁰	0,33 3,90
Ganter Weizen ²⁰	0,5 4,90

Sekt & Cocktails/Longdrinks

Sekt, trocken ³	0,1 3,90
Sekt, trocken ³	0,75 26,90
Aperol Spritz	7,50
Hugo	7,50
Lillet Rose White Peach	7,50
Lillet Wild Berry ³	7,50
Campari Orange	7,50
Cuba Libre ^{Coffein}	8,00
Mojito	8,00
Jacky / Bacardi Cola	8,00

Heißgetränke Tee Peter aus Freiburg

Tasse Kaffee ^{Coffein}	3,00
Espresso ^{Coffein}	2,80
Cappuccino ^{Coffein, 26}	3,90
Milchkaffee ^{Coffein, 26}	3,90
Heiße Schokolade ²⁶	3,90
Tasse Bio-Tee	3,50
Pfefferminze, Kamille, Darjeeling, Früchte	
Grün, Kräuter und Rooibos	

Offene Weine - Moosmann, Buchholz

	0,1 l	0,25 l
Müller-Thurgau	3,10	4,90
Müller-Thurgau, trocken	3,10	4,90
Riesling, trocken	3,10	5,90
Weißburgunder, trocken	3,10	5,90
Grauburgunder, trocken	3,10	5,90
Spätburgunder Weißherbst	3,10	5,90
Spätburgunder Rosé, trocken	3,10	5,90
Spätburgunder Rotwein	3,10	5,90
Spätburgunder Rotwein, trocken	3,10	5,90
Weinschorle weiß oder rot		3,90

Internationale Weine

Frascati, trocken	3,10	4,90
Lambrusco Amabile	3,10	4,90

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
Grappa	2 cl 3,00

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 :

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