

Spezialitäten und heimisches Wild

091	Champignoncremesüppchen <i>mit Einlage und Sahne</i>	5,90 €
370	gebratenes Schweinefilet an Sauce Bernaise mit gebackenen Zwiebelringen <i>Kroketten, Salat</i>	22,90 €
372	BBQ- Grillspieß (Rumpsteak, Schweinefilet, Putensteak ca.280g) <i>mit Speck- Zwiebeln, Kräuterbutter, BBQ- Soße, Pommes frites, Salat</i>	27,50 €
321	Wildschweinedelgulasch mit frischen Champignons und Preiselbeeren <i>hausgemachte Semmelknödel, Salat, Preiselbeeren, frisches Obst</i>	20,90 €
322	Wildschweinbraten (in Wildsud gegart) an Wildrahmsoße mit Pfifferlingen <i>Kroketten, Salat, Preiselbeeren, frisches Obst</i>	21,90 €

Hausgemachte Pinsa (Ur Pizza)

386	Pinsa „ Margherita“ <i>mit selbstgemachter Tomatensoße, frischen Kirschtomaten, Zwiebelwürfel, Mozzarella, Salatgarnitur</i>	12,50 €
387	Pinsa „ Hirsch“ <i>mit selbstgemachter Tomatensoße, Speckwürfe Frischen Kirschtomaten, Zwiebelwürfel, Mozzarella, Salatgarnitur</i>	12,90 €
388	Pinsa „ Hawaii “ <i>mit selbstgemachter Tomatensoße, Schinken, Ananas, Mozzarella, Salatgarnitur</i>	12,90 €
389	Pinsa „ Rind“ <i>mit selbstgemachter Tomatensoße, Zwiebelwürfel medium gebratenen Rumpsteakstreifen, Mozzarella, Salatgarnitur</i>	17,90 €

Alle Speisen, Soßen werden ohne Konservierungsstoffe und täglich frisch zubereitet

*Warme Speisen von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
und von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr*

Inklusivpreise

Beilagenänderung auf Bratkartoffeln 0,80 € Aufpreis

Hausgemachte Suppen

081	Tagessuppe	4,20 €
082	Tomatencremesuppe <i>mit Sahne</i>	5,90 €
083	Rinderbouillon mit Markklößchen <i>Fadennudeln, Gemüsestreifen, Kräuter</i>	5,90 €
085	Französische Zwiebelsuppe <i>mit Croutons und Käse überbacken</i>	5,90 €
087	Wildcremesuppe <i>mit Pfifferlingen und Sahne</i>	5,90 €
089	Badische Schneckenrahmsuppe <i>mit Knoblauch, Kräuter und Sahne</i>	5,90 €

Alle Suppen sind hausgemacht, ohne Geschmacksverstärker oder Konservierungsstoffe und werden täglich frisch zubereitet

Salate

268	Gemischter Salat <i>hausgemachte Rohkostsalate, bunter Blattsalat, Joghurtdressing</i>	5,30 €
269	Salatteller <i>hausgemachte Rohkostsalate, bunter Blattsalat, frische Champignons, Rote Zwiebelringe, Joghurtdressing</i>	10,90 €
270	mit 2 frisch gekochten Landeiern	11,90 €
271	mit Schinken und Käse	12,90 €
052	mit Medaillons vom Rinderrücken	17,90 €
053	mit Oliven, Feta, Peperoni	12,90 €
054	mit gebratenen bunten Putenstreifen	14,90 €

(6 mit Süßungsmittel)

Alle Rohkostsalate, Salatsoßen sind hausgemacht und ohne Konservierungsstoffe

*Warme Speisen von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
und von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr*

Inklusivpreise

Beilagenänderung auf Bratkartoffeln 0,80 € Aufpreis

Vorspeisen

51	hausgemachte Knoblauchcreme <i>mit lauwarmem Knusperweizenfladen</i>	5,90 €
57	Mediterrane Peperoniringe <i>in warmer Knoblauchcreme mit Kirschtomaten, Gemüwestreifen und lauwarmem Knusperweizenfladen</i>	7,90 €
59	Kibbeling <i>Seelachswürfel im Backteig ausgebacken, Remouladensoße und lauwarmem Knusperweizenfladen</i>	9,20 €
104	Schneckenpfännchen <i>(½ Dzd. Schnecken) mit Kräuterbutter überbacken, Toast</i>	8,90 €
242	gebackener Camembert <i>frische Obstgarnitur, Preiselbeeren, Toast, Butter</i>	8,90 €
55	Krabbensalat <i>mit frischen Champignons in hausgemachter Cocktailsoße(6), Butter, Toast</i>	14,90 €
60	Gemischte Vorspeise für 2 Personen <i>Kibbeling, Mediterranen Peperoniringen, Knoblauchcreme und lauwarmem, Knusperweizenfladen</i>	12,90 €

Toaste

101	„Hawaii Toast“ <i>(gek. Schinken⁽⁵⁾, 2 Scheiben Ananas und Gouda Käse überbacken) frische Obstgarnitur, Salatgarnitur</i>	11,90 €
105	Jägertoast <i>(gek. Schinken⁽⁵⁾, kleines Schweinesteak, frische Champignons und Käse überbacken) Salatgarnitur</i>	13,90 €
108	Toast „Luis Armstrong“ <i>(gek. Schinken⁽⁵⁾, Geschnetzelte Schweinelendchen, frische Champignons, Tomaten- und Zwiebelwürfel, mit Sauce Bernaise, Salatgarnitur</i>	15,90 €

Alle Rohkostsalate, Salatsoßen sind hausgemacht und ohne Konservierungsstoffe

*Warme Speisen von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
und von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr*

Inklusivpreise

Beilagenänderung auf Bratkartoffeln 0,80 € Aufpreis

Seniorenessen

162	gebratenes Putenbruststeak <i>Rahmsoße, buntes Gemüse, Kroketten</i>	14,90 €
164	Schweinelendchen <i>in Butter gebraten, buntes Gemüse, Kroketten</i>	15,90 €
167	Kleines Rumpsteak <i>(200g), rosa gebraten, mit frischen Champignons in Rahm, Bratkartoffeln</i>	24,90 €

Gutes vom Schwein

*unser Schweinefleisch, beziehen wir nur aus
Baden Württemberg, von deutschen Schweinen*

121	Paniertes Schweineschnitzel <i>frisch vom Schweinerücken geschnitten, Pommes frites, Bratensoße, Salat</i>	18,20 €
123	Zigeunerschnitzel oder – steak <i>frisch vom Schweinerücken geschnitten, hausgemachte Zigeunersoße, Pommes frites, Salat</i>	19,20 €
124	Jägerschnitzel oder – steak <i>frisch vom Schweinerücken geschnitten, frische Champignonsoße, Pommes frites, Salat</i>	19,20 €
132	Sahnesteak vom Schweinerücken <i>mit Schweizer Käse überbacken, Rahmsoße, Kroketten, Salat</i>	19,20 €
133	Cordon bleu(5) <i>(gefüllt mit Schinken und Käse) Pommes frites, Salat</i>	20,90 €
395	Pfefferspieß vom Schweinefilet <i>auf gebratenen Speckbohnen, Pfefferrahmsoße(7), Bratkartoffeln, Salat</i>	22,50 €
129	Schwabenpfanne <i>(3 Schweinemedallions) auf hausgemachte Spätzle, Rahmsoße, Salat</i>	22,50 €

(5 mit Phosphat, 7 mit Nitrat)

Alle Speisen, Soßen werden ohne Konservierungsstoffe und täglich frisch zubereitet

*Warme Speisen von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
und von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr*

Inklusivpreise

Beilagenänderung auf Bratkartoffeln 0,80 € Aufpreis

vom Rind

202	gebratenes Rumpsteak <i>mit hausgemachter Kräuterbutter, Kroketten, Salat</i>	29,90 €
203	gebratenes Rumpsteak <i>mit Schmorzwiebeln, Bratensoße, Pommes frites, Salat</i>	29,90 €
211	Zwiebelrostbraten <i>(2 Medaillons vom Rumpsteak), Pfannenzwiebeln, gebratene Speckbohnen, Bratkartoffeln</i>	29,90 €
204	geschnetzelter Rinderrücken <i>rosa gebraten mit Pfifferlingen, Zwiebeln, frischen Kirschtomaten in Rahm, hausgemachte Spätzle, Salat</i>	29,90 €
207	gebratenes Rumpsteak <i>an Sauce Bernaise, Rösti Medaillons, Salat</i>	30,50 €
208	XL Rumpsteak 380 gr. <i>mit Zwiebeln, gebratenem Speck⁽⁷⁾, Kräuterbutter, Bratensoße, Pommes frites, Salat</i>	33,90€

Alle Rumpsteaks haben ein Rohgewicht von ca.280g und werden Medium gebraten, auf Wunsch auch Englisch oder Durch

vom Geflügel

223	Putenschnitzel <i>„Wiener Art“ Kroketten, Salat</i>	19,50 €
224	Putenrahmgeschnetztes <i>mit frischen Champignons, Zwiebeln, hausgemachte Spätzle, Salat</i>	19,50 €
225	gebratenes Putenbruststeak <i>in Mandelbutter, Salzkartoffeln, buntes Gemüse</i>	19,50 €
226	Putenbruststeak Hawaii <i>mit Ananas und Käse überbacken, Pommes frites, Salat</i>	19,50 €

(7 mit Nitrat)

Alle Speisen, Soßen werden ohne Konservierungsstoffe und täglich frisch zubereitet

*Warme Speisen von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
und von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr*

Inklusivpreise

Beilagenänderung auf Bratkartoffeln 0,80 € Aufpreis

Fischgerichte

- 442 **gebratenes Seelachsfilet** 19,50 €
*mit frischen Champignons und Garnelen in
Hollandaise überbacken, Petersilienkartoffeln, Salat*
- 440 **Schollenfilet** 19,90 €
*mit Speck₍₇₎-Zwiebelbutter, gebratenen Garnelen,
Röstkartoffeln, Salat*
- 444 **Zanderfilet Natur gebraten** 22,90 €
an bunter Pfifferling-Sahnesoße, Petersilienkartoffeln, Salat

Vegetarische Gerichte

- 243 **Zwiebel- Bratkartoffeln** 13,90 €
(Bratkartoffeln, Zwiebeln, Bunt Gemüse), 2 Spiegeleier, Salat
- 244 **hausgemachte Badische Käse – Spätzle** 13,90 €
*mit Bergkäse, Sahne und Emmentaler überbacken,
Röstzwiebeln, Salat*
- 246 **gebackener Feta** 13,90 €
*mit Tomaten, Zwiebeln, Kräutern an Knoblauch-
Sahnesoße, Salzkartoffeln, Salat*

Vesperkarte

- 283 **Wurstsalat(5)** 10,90 €
*angemacht mit Essig und Öl, Zwiebelringen,
Essiggurke, Salatgarnitur, Bauernbrot*
- 285 **Schweizer Wurstsalat(5)** 11,20 €
*angemacht mit Essig und Öl, Zwiebelringen,
Essiggurke, Salatgarnitur, Bauernbrot*
- 286 **Russische Eier** 12,20 €
*auf Wurstsalat mit drei halben Landeiern,
Salatgarnitur, Bauernbrot*

(1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsmittel, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmittel, 7 mit Nitrat)

Alle Speisen, Soßen werden ohne Konservierungsstoffe und täglich frisch zubereitet

*Warme Speisen von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
und von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr*

Inklusivpreise

Beilagenänderung auf Bratkartoffeln 0,80 € Aufpreis

Beilagen

261	Pommes frites	4,50 €
262	Kroketten	4,50 €
263	hausgemachte Spätzle	4,50 €
265	Salzkartoffeln	4,50 €
266	Bratkartoffeln	4,90 €
267	Rösti Taler	4,90 €
273	Portion Tagesgemüse	4,50 €
274	Portion Sauerkraut	4,50 €

Saucen und Extras

Bratensoße extra	1,30 €
Rahm-, Jäger-, Zigeuner-, Pfefferrahmsoße extra	2,50 €
Sauce Bernaise extra	3,00 €
Pfifferlingrahmsoße extra	3,50 €
Kräuterbutter oder Zwiebeln extra	1,70 €
Knoblauchcreme	0,80 €
lauwarmer, knusper Weizenfladen	2,90 €
Ketchup, Mayonnaise, Senf extra	0,40 €

Alle Soßen werden ohne Konservierungsstoffe und täglich frisch zubereitet

*Warme Speisen von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
und von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr*

Inklusivpreise

Beilagenänderung auf Bratkartoffeln 0,80 € Aufpreis

Dessertkarte

422	Gemischtes Eis	4,50 €
423	Gemischtes Eis mit Sahne	4,90 €
424	Eiskaffee <i>mit 2 Kugeln Vanilleeis, kalter Kaffee, Sahne</i>	4,50 €
425	Früchtebecher <i>mit frischen Früchten, Sahne</i>	6,50 €
426	Cup Dänemark <i>mit lauwarmer Schokosoße, Sahne</i>	6,20 €
427	Vanilleeis mit heißen Himbeeren <i>und Sahne</i>	6,90 €
428	Krokantteller <i>(eine Kugel Vanille-, Haselnuss- und Schokoeis, Eierlikör, Schokosoße, Krokant und Sahne)</i>	6,90 €
430	Hausgemachtes Vanilleparfait <i>garniert mit frischen Früchten und Sahne</i>	6,90 €
432	Lauwarmes Schokotörtchen <i>mit frischen Früchten, garniert, einer Kugel Vanilleeis und Sahne</i>	6,90 €

unsere Eissorten

Vanilleeis, Erdbeereis, Schokoladeneis, Haselnusseis

*Warme Speisen von 11.30 Uhr bis 14.00 Uhr
und von 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr*

Beilagenänderung auf Bratkartoffeln 0,80 € Aufpreis

Inklusivpreise