

Vorspeisen

KARTOFFELGRATIN HAUSGEMACHT 7,80

fein mit Creme-Fraiche-Soße

ZUCCHINIRÖLLCHEN 14,80

gefüllte Zucchinirollchen mit Frischkäse und sonnengetrockneten Tomaten auf Blattsalat, dazu eine würzige, selbstgemachte Soße aus gebackener Paprika und Tomaten, Knoblauch

ROASTBEEF VORSPEISE 18,80

zartes, hausgemachtes Roastbeef mit einer Soße aus sonnengetrockneten Tomaten, serviert mit Kapern, Oliven, Parmesan

VORSPEISENPLATTE, für 2 Personen 26,80

hausgemachtes Roastbeef, Schwarzwälder Schinken, Ziegentaler (Chevr'adore), geräucherte Forelle, Feta, Oliven, Radieschen und Honig-Senf Soße



Suppen

BADISCHE GAZPACHO 12,80

kalte Suppe aus jungen Erbsen mit Sahne, geräucherter Forelle und frischer Minze

PILZCREMESUPPE 12,80

aus frischen Waldpilzen, Sahne, Parmesan



Salate

SALAT MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE UND SCHWARZWÄLDER SCHINKEN

19,80

karamellisierte Ziegenkäse, Schwarzwälder Schinken und Orangen-Filets auf einer frischen saisonalen Salatmischung, serviert mit Dijonsenf-Honig-Dressing

BADISCHER SAISONSALAT MIT FORELLE

16,80

grüner gemischter Salat mit kaltgeräucherter Forelle, frischen Radieschen, Tomaten & Kapern-Dressing, Parmesan

SALAT MIT FRISCHEM GEMÜSE

13,80

ein bunter Gemüsesalat mit Feta-Käse, Gurken, Tomaten, Paprika, Oliven und roten Zwiebeln, Creme-Fraiche-Soße, Balsamico-Dressing

BADISCHER WURSTSALAT

13,80

fein geschnittene Lyoner Wurst, mit knackigen Zwiebeln, frischen Radieschen, Essiggurken und einem würzigen Essig-Öl-Dressing

SCHWEIZER WURSTSALAT

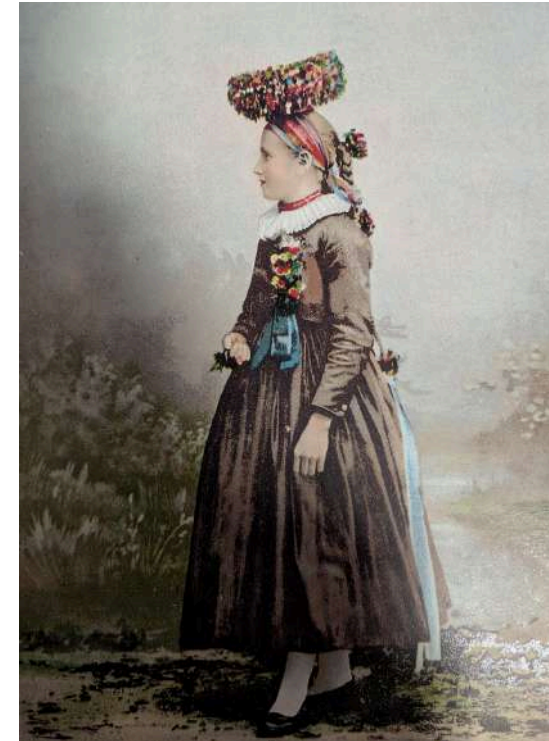
15,80

fein geschnittene Lyoner Wurst, verfeinert mit würzigem Emmentaler Käse aus der Schweiz, knackigen Zwiebeln und Essiggurken, mariniert in einem herzhaften Essig-Öl-Dressing

KLEINER SALAT

7,80

mit einer frischen saisonalen Salatmischung, Gurken, Tomaten, Paprika, roten Zwiebeln und Balsamico-Dressing





Hauptgang

ENTENKEULE	26,80
mit hausgemachtem Kartoffelgratin, Apfel-Rotkraut und Waldbeerensoße	
WIENER SCHNITZEL	29,80
aus frischem Kalb von Glasstetter, serviert mit Preiselbeeren sowie Petersilienkartoffeln als Beilage.	
SPÄTZLE MIT ROASTBEEF	22,80
mit frischem deutschem Roastbeefstreifen, in Kräutern mariniert, Sahne-Soße und Parmesan.	
REHGULASCH	28,80
gedünstet in Bier-Tomaten-Soße, dazu hausgemachter Kartoffelgratin und Preiselbeeren	
FILETSTEAK	37,80
aus frischem deutschem Weiderind, serviert mit Burgundersoße und mediterranem Grillgemüse.	
KALBSKOTELETT	35,80
aus frischem Kalb, serviert mit Burgundersoße und mediterranem Grillgemüse als Beilage.	
MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET	25,80
mit Spätzle, verfeinert mit Steinpilzsoße	
DORADENFILET	25,80
gegrilltes Doradenfilet auf gerösteten Zucchiniestreifen mit hollandaise Soße	
GANZE FORELLE SCHWARZWÄLDER ART	32,80
mariniert mit Thymian und Rosmarin, serviert mit gebackenen Kartoffeln, Pilzen und Paprika, dazu Kapernsoße	
LACHSSTEAK	29,80
mit mediterranem Gemüse, serviert mit hollandaise Soße und Kaviar	





Maultaschen M10 (Handgemacht)

GRÜN (Spinatteig) 20,80

mit Kalbfleisch aus frischem deutschen Fleisch und Waldpilzen, serviert mit Tomaten- Concassée, Schmand und Parmesan.

WEIß (Klassischer Teig) 19,80

mit Spinat und Feta-Füllung, serviert mit Tomaten-Concassée, Schmand und Parmesan.

LILA (Rübensaftteig) 20,80

mit Hokkaido Kürbis und Parmesan-Mozzarella-Füllung, serviert mit Tomaten-Concassée, Schmand und Parmesan.

ORANGE (Möhrensaftteig) 23,80

gefüllt mit gebackenem Lachs und Waldpilzen, serviert mit Tomaten-Concassée, Schmand und Parmesan.

MIX AUS MAULTASCHEN 21,80

1x Kalb mit Waldpilzen, 1x Spinat und Feta, 1x Hokkaido Kürbis und Parmesan-Mozzarella, 1x Lachs und Waldpilzen. Tomaten-Concassée, Schmand und Parmesan.

MIX AUS MAULTASCHEN FÜR 2 PERSONEN 38,80

2x Kalb mit Waldpilzen, 2x Spinat und Feta, 2x Hokkaido Kürbis und Parmesan-Mozzarella, 2x Lachs und Waldpilzen. Tomaten-Concassée, Schmand und Parmesan.



Nachtisch / Desserts handgemacht

CREMIGER BASKISCHER CHEESECAKE 11,80

luftiges Himbeermousse mit coulis Soße

SCHWARZWALDMÄDEL 11,80

hausgemachtes Tiramisu mit beschwipsten Kirschen

PISTAZIEN-MERINGEN-ROLLE 11,80

„Roulade de Meringue“ mit Pistazien-Himbeer-Mascarpone-Creme und Beeren Mix

MOHNNKUCHEN 11,80

(Warm und glutenfrei) mit Vanilleeis und Beeren Mix auf hausgemachter Karamellsoße.

HAUSGEMACHTER APFELKUCHEN 7,80

serviert mit Beerensoße und frischen Beeren



Eisvariationen

SCHWARZWALDBEERENBECHER 7,50

Kugel Vanille-, Erdbeere- und Schokoladeneis unter hausgemachter Waldbeerensoße und Beerenvariation.

KROKANTBECHER 7,50

Kugel Karamell-, Vanille- und Schokoladeneis unter hausgemachter Karamellsauce und knusprigem Krokant.

EISSPASS FÜR GROß und KLEIN 5,80

1 Kugeln Vanilleeis und 1 Kugel Schokoladeneis unter hausgemachter Karamellsauce, garniert mit Mini-Marshmallows und Schokolinsen.

1 KUGEL EIS 2,50

mit Karamell oder Beeren Soße, hausgemacht nach Ihrer Wahl : Erdbeere, Schoko, Vanille, Karamell



Heißgetränke

Illy Kaffee

ESPRESSO	3,40
ESPRESSO MACCHIATO	3,90
DOPPELTER ESPRESSO	4,70
DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO	4,90
AMERICANO	3,90
CAPPUCCINO	4,30
LATTE MACCHIATO	4,60
KAFFEE-CREME	3,90
MILCHKAFFEE	4,10
HEISSE SCHOKOLADE	4,40
EISKAFFEE	5,80
AFFOGATO	4,80

Kännchen Tee 0,5 l

SCHWARZER TEE	6,80
GRÜNER TEE	6,80
WILDKRÄUTER TEE	6,80
FRÜCHTE TEE	6,80

Hauslimonade 0,5 l

ORANGEN-ZITRONENLIMONADE	5,80
MOJITO ALKOHOLFREI	5,80
WALDHEIDELBEEREN-ZITRONENLIMONADE	5,80
SANDDORN LIMONADE	5,80



Alkoholfreie Getränke

COCA COLA CLASSIC / ZERO 0,33	4,80
SPRITE 0,33	4,80
MEZZO MIX 0,33	4,80
FANTA 0,33	4,80
MINERALWASSER BLACK FOREST GOURMET STILL 0,5	5,80
MINERALWASSER GOURMET MEDIUM PETERSTALER 0,5	5,80
APFELSCHORLE VIO 0,3	4,80
JOHANNISBEERE SCHORLE VIO 0,3	4,80
RHABARBERSAFTSCHORLE Fritz Cola 0,3	4,80
TRAUBENSAFT 0,2	4,80
ORANGENSAFT 0,2	4,80
APFELSAFT 0,2	4,80
JOHANNISBEERNEKTAR 0,2	4,80



Fassbier Bauhöfer Schwarzwald Flaschenbier

	0,3 l	0,5 l		0,3 l	0,5 l
PILS	4,80	5,90	PILS ALKOHOLFREI	4,80	
HEFE	4,80	5,90	HEFE ALKOHOLFREI ERDINGER		5,80
RADLER SÜß/SAUER	4,70	5,50	HEFEWEIZEN DUNKELBIER		5,80



Offene Rotweine

0,2 l

Pinot Noir aus Neuweier von
Rolftacken, trocken, nur bei uns 7,20

Spätburgunder von Hex vom
Dasenstein classic halbtrocken 7,90

Spätburgunder von Königer,
trocken, weich und aromatisch 8,80

Sasseo Primitivo Apulien,
Italien trocken 9,40

Merlot von Hex vom
Dasenstein, trocken, Barrique 8,80

Offene Roseweine

Rose vom Spätburgunder von
Rolftacken, nur bei uns erhältlich 7,90

Omage orange Wine, Barrique,
vom Grauburgunder, französische Eiche,
von Rolftacken, nur bei uns erhältlich 7,90

Offene Weissweine

0,2 l

Weißer Burgunder von Fritz Waßmer,
Baden, fruchtig und elegant 8,40

-als Schorle- süß oder sauer 6,80

Chardonnay Hambacher Schlossberg von
Georg Naegele, ausgewogener Hauch von
Vanille und Schokolade 8,90

Riesling "Lösswand" von Tobias Königer
Steillage, Handlese, fruchtig, trocken 8,30

Sauvignon Blanc II von Winning aus der
Pfalz, leichtfüßig und frisch 9,80

Cuvée Blanc Riesling, Sauvignon Blanc,
Muskateller. Weingut Schloss Neuweier,
trocken 8,70

Grauburgunder Nägelsförst seit 1268
"Vorfreude" trocken 8,80



Flaschenweine Rot

0,75 l

Spätburgunder "Im Echenfass" von Königer, trocken	29
Pinot Noir "vom Granit" Tobias Königer	35
Pinot Noir "Reserve" von Tobias Königer	44
Spätburgunder von Hex vom Dasenstein classic, halbtrocken	28
Pinot Noir , Neuweier von Rolftacken, trocken	27
Blauer Spätburgunder "Haute Volante" von Bettina Schumann, Holznote	49
Merlot , Hex vom Dasenstein, trocken, Barrique	29
Sasseo Primitivo Apulien, Italien, trocken	32
Rioja Gran Reserva Gold Baron de Ley	44
Syrah 2021 Montes Alpha	46
Châteanneuf- du - Pape Château Maucoil	77
Brunello di Montalcino 2017 - Il Poggione	100
Brunello di Montalcino 2019 PiandelPrete	70
Château Mazeyres 2017 Pomerol	100

Flaschenweine Weiss

0,75 l

Weißer Burgunder von Fritz Waßmer, Baden	29
Weißer Burgunder „Bis in die Puppen“ von Bettina Schumann, Kaiserstuhl	31
Grauer Burgunder von Bettina Schumann: "Famose Schose" Holznote	33
"Did is der clou von't janze" Holznote	49
Grauburgunder Nägelsförst "Vorfreude" seit 1268	32
Sauvignon Blanc II von Winning, Pfalz, trocken	34
Riesling "Lösswand" von Königer	29
Cuvée Blanc Riesling, Sauvignon blanc, Muskateller Weingut Schloss Neuweier, trocken	31
Chardonnay Hambacher Schlossberg, Georg Naegele ausgewogener Hauch von Vanille und Schokolade	34
Petit Chablis Alain Geoffroy, Chardonnay, trocken	46
Lugana Ca dei Frati Italien, Trebbiano di Lugana	39
Flaschenweine Rose	
Rose Pinot Noir & Cabernet Mito von Königer	27
Lugana Rosa dei Frati, Trebbiano die Lugana	39
Omage orange Wine vom Grauburgunder, französische Eiche, von Rolftacken, nur bei uns	27



Badisches Restaurant & Eventlocation

Cocktail, Aperitif, Longdrinks

Aperol Spritz	7,90
Limoncello Spritz	8,50
M10 Spritz mit Maracuja Nektar	8,50
Lillet Wildberry	8,50
Hugo	8,50
Sommerschorle - Wein und russian wild Berry	7,90
Campari Soda / Orange	8,50
Kir Royal	8,50
Moscow Mule	11,50
Deja vu tonic	8,50
Gin Tonic	8,50
Mojito	11,50
Whiskey Cola	11,50
Vodka Lemon	11,50
Negroni	12,50
Long Island ice tea	12,50
Cuba Libre	11,50

Prosecco 0,1	5,50
Villa Sandy il Fresco, Brut	

Champagne

Moët & Chandon Imperial, Brut	88
Veuve Pelletier Brut	59

Sekt

Pinot Rosé von Königer, trocken	33
François d'Aubigné Demi-Sec	29

Prosecco

Villa Sandy il Fresco, Brut	36
-----------------------------	----

Cremant de Loire

Michel Laurent, Brut	33
----------------------	----



Badisches Restaurant & Eventlocation

Digestif

Edle Brände von Emil Scheibel 2cl

PREMIUM WILLIAMS	4,80
PREMIUM MARILLE	4,80
PREMIUM KIRSCH	4,80
PREMIUM MIRABELL	4,80
PREMIUM PLUS MOOR BIRNE	6,40
PREMIUM PLUS EDLE HIMBEERE	6,40
PREMIUM PLUS ALTES PFLÜMLE	6,40
PREMIUM PLUS FEINE MARILLE	6,40
ALTE ZEIT APRIKOT BRANDY, LIKÖR 35%vol	9,70
ALTE ZEIT ORANGE BRANDY, LIKÖR 35%vol	9,70
ALTE ZEIT BLACKCURRANT RUM, LIKÖR 35%vol	9,70
ALTE ZEIT LAVA MANDARINE 41%vol	11,70

GIN BOAR BLACKFOREST PREMIUM DRY GIN 2cl	7,90
WHISKEY JACK DANIELS 4cl	6,90
WHISKEY BLACK FOREST SINGLE MALT 2cl	9,90
RAMAZZOTTI 4cl	4,90
JÄGERMEISTER 2cl	2,90
VODKA GREY GOOSE 2cl	5,50

Edle Brände von Tobias Königer 2cl

HASELNUSS GOLD HOLZFASS, MILD	4,20
ALTER WILLIAMS-CHRIST -BIRNBRAND	4,20
WILLIAMS GOLD	4,20
ROTER BLUTWURZ MAZERIERT AUF FEINSTEM KIRSCHWASSER	4,20
MARC VOM BURGUNDER, EICHERFASS	4,20
VERMOUTH BLACK FOREST BUFFALO 18% 4cl	4,80
WICHTEIMANN WINE AGED GIN	6,80

TEQUILA DON JULIO BLANCO 2cl	5,90
TEQUILA DON JULIO REPOSADO 2cl	6,30
TEQUILA DON JULIO ANEJO 2cl	6,80
ZACAPA CENTENARIO SOLERA RUM 2cl	8,80
HINE COGNAC VSOP FINE CHAMPAGNE 2cl	8,40
REMY MARTIN XO EXTRA OLD COGNAC 2cl	14,80

Mo-So 12:00-22:00

Küche 12:00-21:30