

## 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

**ROASTBEEF VORSPEISE** 16,80

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

**VORSPEISENPLATTE, für 2 Personen** 23,80

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 geräucherter Forelle und frischer Minze

**PILZCREMESUPPE** 12,80

aus frischen Waldpilzen, mit Sahne verfeinert



## Salate

### SALAT MIT KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE UND SCHWARZWÄLDER SCHINKEN 19,80

karamellisierter 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

### 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 12,80

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

### SCHWEIZER WURSTSALAT 14,80

fein geschnittene Lyoner Wurst, verfeinert mit würzigem Schweizer Käse, 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

|   |       |
|---|-------|
| <b>ENTENKEULE</b>   | 26,80 |
| mit hausgemachtem Kartoffelgratin, Apfel-Rotkraut und Waldbeerensoße  |       |
| <b>WIENER SCHNITZEL</b>   | 29,80 |
| aus frischem Kalb von Glasletter, serviert mit Preiselbeeren sowie Petersilienkartoffeln als Beilage.       |       |
| <b>SPÄTZLE MIT ROASTBEEF</b>  | 22,80 |
| mit frischem deutschem Roastbeefstreifen, in Kräutern mariniert, Sahne-Soße und Parmesan.                   |       |
| <b>REHGULASCH</b>   | 28,80 |
| gedünstet in Bier-Tomaten-Soße, dazu hausgemachter Kartoffelgratin und Preiselbeeren                        |       |
| <b>RUMPSTEAK</b>  | 36,80 |
| aus frischem deutschem Weiderind, serviert mit Burgundersoße und mediterranem Grillgemüse.                  |       |
| <b>KALBSKOTELETT</b>  | 32,80 |
| aus frischem Kalb, serviert mit Burgundersoße und mediterranem Grillgemüse als Beilage.                     |       |
| <b>MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET</b>   | 25,80 |
| mit Spätzle, verfeinert mit Steinpilzsoße   |       |
| <b>DORADENFILET</b>   | 25,80 |
| gegrilltes Doradenfilet auf gerösteten Zucchiniestreifen  |       |
| <b>GANZE FORELLE SCHWARZWÄLDER ART</b>  | 32,80 |
| mariniert mit Thymian und Rosmarin, serviert mit gebackenen Kartoffeln, Pilzen und Paprika, dazu Kapernsoße |       |
| <b>LACHSSTEAK</b>   | 29,80 |
| mit mediterranem Gemüse, serviert mit Sahne Soße und Kaviar   |       |





## Maultaschen M10 (Handgemacht)

**GRÜN (Spinatteig)** 19,80

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

**WEIß (Klassischer Teig)** 18,80

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** 20,80

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** 35,80

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

|  |       |
|--|-------|
| <b>BOLLENHUT</b><br>luftiges Heidelbeermousse auf Mohnkuchenboden  | 9,80  |
| <b>SCHWARZWALDMÄDEL</b><br>hausgemachtes Tiramisu mit beschwipsten Kirschen                                    | 9,80  |
| <b>PISTAZIEN-MERINGEN-ROLLE</b><br>„Roulade de Meringue“ mit Pistazien-Himbeer-Mascarpone-Creme und Beeren Mix | 11,80 |
| <b>MOHNKUCHEN</b><br>(Warm und glutenfrei) mit Vanilleeis und Beeren Mix auf hausgemachter Karamellsoße.       | 11,80 |
| <b>HAUSGEMACHTER APFELKUCHEN</b><br>serviert mit Beerensoße und frischen Beeren                                | 7,80  |



## Eisvariationen

|  |      |  |      |
|--|------|--|------|
| <b>SCHWARZWALDBEERENBECHER</b><br>Kugel Vanille-, Erdbeere- und Schokoladeneis unter hausgemachter Waldbeerensoße und Beerenvariation. | 7,50 | <b>EISSPASS FÜR GROß und KLEIN</b>   | 5,80 |
| <b>KROKANTBECHER</b><br>Kugel Karamell-, Vanille- und Schokoladeneis unter hausgemachter Karamellsauce und knusprigem Krokant.         | 7,50 | <b>1 KUGEL EIS</b>   | 2,50 |
|  |      | mit Karamell oder Beeren Soße, hausgemacht nach Ihrer Wahl : Erdbeere, Schoko, Vanille, Karamell |      |

## Heißgetränke

### Illy Kaffee

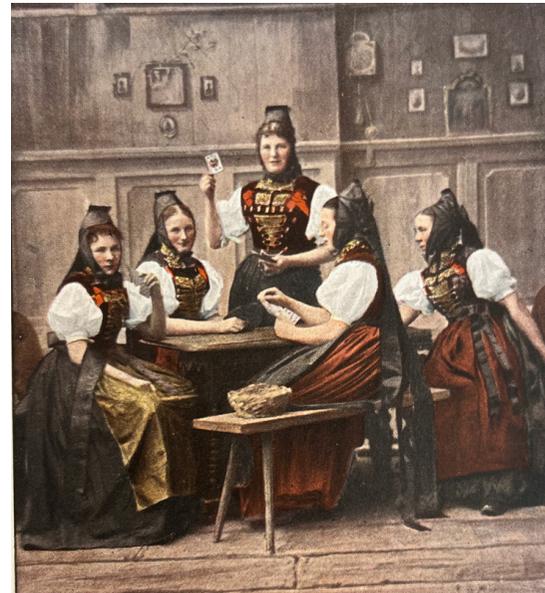
|                              |      |
|------------------------------|------|
| ESPRESSO                     | 3,00 |
| ESPRESSO MACCHIATO           | 3,90 |
| DOPPELTER ESPRESSO           | 4,70 |
| DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO | 4,90 |
| AMERICANO                    | 3,70 |
| CAPPUCCINO                   | 4,30 |
| LATTE MACCHIATO              | 4,60 |
| KAFFEE-CREME                 | 3,80 |
| MILCHKAFFEE                  | 4,10 |
| HEISSE SCHOKOLADE            | 4,40 |
| EISKAFFEE                    | 5,80 |
| AFFOGATO                     | 4,80 |

### Hauslimonade 0,5 l

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

### Kännchen Tee 0,5 l

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



## 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

|                  |      |      |                           |      |      |
|------------------|------|------|---------------------------|------|------|
|                  | 0,31 | 0,51 |                           | 0,31 | 0,51 |
| PILS             | 4,80 | 5,80 | PILS ALKOHOLFREI          | 4,80 |      |
| HEFE             | 4,80 | 5,80 | HEFE ALKOHOLFREI ERDINGER |      | 5,80 |
| RADLER SÜß/SAUER | 4,80 | 5,50 | HEFEWEIZEN DUNKELBIER     |      | 5,80 |



## Offene Rotweine

|   |      |
|---|------|
|   | 0,21 |
| <b>Pinot Noir</b> aus Neuweier von Rolftacken, trocken          | 6,40 |
| <b>Spätburgunder</b> von Hex vom Dasenstein classic halbtrocken | 7,70 |
| <b>Spätburgunder</b> von Königer, trocken, weich und aromatisch | 8,30 |
| <b>Sasseo Primitivo</b> Apulien, Italien trocken                | 8,80 |
| <b>Merlot</b> von Hex vom Dasenstein, trocken, Barrique         | 8,80 |

## Offene Roseweine

|   |      |
|---|------|
| <b>Rose</b> vom Spätburgunder aus Neuweier von Rolftacken, nur bei uns erhältlich | 7,40 |
|---|------|

## Offene Weissweine

|   |      |
|---|------|
|   | 0,21 |
| <b>Weißburgunder</b> von Rolftacken, Neuweier, nur bei uns erhältlich, fruchtig und elegant                             | 6,90 |
| <b>-als Schorle-</b> süß oder sauer   | 6,40 |
| <b>Weisser Burgunder</b> aus Kaiserstuhl „Bis in die Puppen“ 2022 von Bettina Schumann, aromatisch, limitiert, Holznote | 8,70 |
| <b>Riesling</b> „Lösswand“ von Königer. Steillage, Handlese, fruchtig, trocken  | 8,30 |
| <b>Sauvignon Blanc</b> II von Winning, Pfalz, trocken   | 8,80 |
| <b>Cuvée Blanc</b> Riesling, Sauvignon blanc, Muskateller Weingut Schloss Neuweier, trocken                             | 8,70 |
| <b>Grauburgunder</b> 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** aus Neuweier von Rolftacken, trocken 23

**Blauer Spätburgunder** "Haute Volaute" von Bettina Schumann, Holznote 49

**Merlot**, Hex vom Dasenstein, trocken, Barrique 32

**Sasseo Primitivo** Apulien, Italien, trocken 32

**Rioja** Baron de Ley Reserva 34

**Rioja** Gran Reserva Gold Baron de Ley 46

**Syrah** 2021 Montes Alpha 46

**Brunello di Montalcino** 2017 - Il Poggione 100

**Château Mazeyres** 2017 Pomerol 100

## Flaschenweine Weiss

0,75 l

**Weißburgunder** aus Neuweier von Rolftacken 25

**Weisser Burgunder** aus Kaiserstuhl „Bis in die Puppen“ von Bettina Schumann 31

**Sauvignon Blanc** II von Winning, Pfalz, trocken 32

**Riesling** "Lösswand" von Königer 29

**Cuvée Blanc** Riesling, Sauvignon blanc, Muskateller Weingut Schloss Neuweier, trocken 31

**Grauburgunder** Nägelsförst "Vorfreude" trocken 32

**Grauer Burgunder** "Did is der clou von't janze" von Bettina Schumann, Holznote 49

**Lugana Ca dei Frati** Italien, Trebbiano di Lugana 38

**Petit Chablis** Alain Geoffroy, Chardonnay, trocken 43

**Graues "B"** "Famose schose a la pink" von Bettina Schumann 38

## Flaschenweine Rose

**Blaues Spätburgunder Rose** "Chaiselongue" 1,5 l 84

**Lugana Rosa dei Frati** 39

---



## 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<br>russian wild Berry | 7,90  |
| Campari Soda / Orange                          | 8,50  |
| Kir Royal                                      | 8,50  |
| Pomergranate Spritz mit Martini                | 8,50  |
| 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 |
| Moscow Mule                                    | 11,50 |

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

### Champagne

|                               |    |
|-------------------------------|----|
| Moët & Chandon Imperial, Brut | 80 |
| Veuve Pelletier Brut          | 59 |

### Sekt

|                                     |    |
|-------------------------------------|----|
| Pinot Rosé von Köninger,<br>trocken | 33 |
| François d'Aubigné Demi-Sec         | 29 |

### Prosecco

|                                |    |
|--------------------------------|----|
| Treviso Extra Dry, Casa Farive | 29 |
| 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   | 10,70 |
| ALTE ZEIT ORANGE BRANDY, LIKÖR 35%vol    | 10,70 |
| ALTE ZEIT BLACKCURRANT RUM, LIKÖR 35%vol | 10,70 |
| ALTE ZEIT LAVA MANDARINE 41%vol          | 12,70 |

---

|  |      |
|--|------|
| 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