

Saisonkarte

SPRITZ-GETRÄNKE

- | | | |
|-----|--|--------|
| 104 | Rhabarber-Spritz (Prosecco, Soda, Rhabarbersirup, Minze) | 6,90 € |
| 105 | Sekt Holunderblüte | 3,50 € |

WINTERLICH - BADISCH GUT

- | | | |
|-----|--|--------|
| 124 | Kleiner Feldsalat mit Vinaigrette & Croutons | 5,20 € |
| 125 | Großer Feldsalat mit Vinaigrette, Speck & Croutons | 9,20 € |

FLAMMENKUCHEN

- | | | |
|-----|---|---------|
| 106 | Der aus dem Schwarzwald Flammkuchen
Flammkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Schwarzwälder Speck,
Raclettekäse & frischem Rucola | 10,50 € |
| 109 | Fischig - gut
Flammkuchen mit Rahm, Lachs, Lauch, Raclettekäse & frischem
Rucola | 11,20 € |
| 110 | „Wellness Flammkuchen“ vegetarisch
Flammkuchen mit Rahm, Kartoffeln, Tomaten, Raclettekäse & Rucola | 9,20 € |
| 111 | Süßer Winterzauber
Flammkuchen mit Rahm, Apfelmus, Puderzucker & Mandelsplitter,
mit Calvados flambiert | 8,50 € |

Fleisch & Nudelgerichte

- | | | |
|-----|--|---------|
| 112 | Schnitzel Wiener Art“ mit Pommes Frites | 11,50 € |
| 113 | Zwei marinierte Schweinesteaks vom Grill, mit Kräuterbutter
und Pommes Frites | 13,90 € |
| 114 | Zwei marinierte Putensteaks vom Grill, mit Kräuterbutter
und Pommes Frites | 14,90 € |
| 116 | Ein Paar Bratwürste (mit Kalbfleisch) Zwiebelsauce und Rösti Ecken | 10,50 € |
| 117 | Hirschgulasch mit Preiselbeerapfel und Spätzle | 15,90 € |
| 118 | Penne mit frischem Gemüse an Tomatensauce | 9,50 € |
| 119 | Penne mit Thunfisch, Oliven und Peperoni an Tomatensauce | 10,80 € |
| 120 | FrISChe Käsespätzle aus der Pfanne mit Bergkäse an Schmelzzwiebeln | 10,50 € |
| 127 | Bratensoße | 2,00 € |

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

- | | | |
|-----|---|-------------------|
| 358 | Pueblo Viejo Rioja | 0,2l 4,60€ |
| 359 | in Klassiker mit typischen Aromen von Schattenmorellen,
Brombeere und feiner Zitrone | Fl. 0,75 l 16,40€ |

