

Saisongarte

APERITIF

- | | | |
|-----|--|--------|
| 104 | Rhabarber Spritz
Prosecco, Soda, Rhabarbersirup & Minze | 7,80 € |
| 105 | Sekt mit Holunderblütensirup | 3,90 € |

WINTERLICH – BADISCH GUT

- | | | |
|-----|--|---------|
| 124 | Kleiner Feldsalat mit Vinaigrette & Croutons | 7,90 € |
| 125 | Großer Feldsalat mit Vinaigrette, Speck & Croutons | 12,50 € |

FLAMMKUCHEN AUS DEM STEINOFEN

- | | | |
|-----|--|---------|
| 106 | Der aus dem Schwarzwald Flammkuchen
Flammkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Schwarzwälder Speck,
Raclettekäse & frischem Rucola | 12,90 € |
| 109 | Fischig gut
Flammkuchen mit Rahm, Lachs, Lauch, Raclettekäse & frischem
Rucola | 14,90 € |
| 110 | Wellness Flammkuchen
Flammkuchen mit Rahm, Kartoffeln, Tomaten, Raclettekäse &
frischem Rucola | 12,90 € |
| 111 | Süßer Zauber
Flammkuchen mit Rahm, Apfelmus, Puderzucker & Mandelsplittern | 9,50 € |

FLEISCH & NUDELGERICHTE

- | | | |
|-----|--|---------|
| 112 | Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites | 14,90 € |
| 113 | Zwei marinierte Schweinesteaks vom Grill, mit Kräuterbutter
und Pommes Frites | 15,90 € |
| 114 | Zwei marinierte Putensteaks vom Grill, mit Kräuterbutter und Pommes | 16,90 € |
| 115 | Rahmschnitzel von der Pute (nicht paniert) mit Spätzle | 16,90 € |
| 116 | Zwei Bratwürste (mit Kalbfleisch) Zwiebelsauce und Rösti Ecken | 14,50 € |
| 117 | Hirschgulasch mit Preiselbeerapfel und Spätzle | 18,50 € |
| 118 | Penne mit frischem Gemüse an Tomatensauce mit Parmesan | 12,50 € |
| 120 | Käsespätzle aus der Pfanne mit Bergkäse an Röstzwiebeln | 12,90 € |
| 126 | Portion Rahmsöße | 2,50 € |
| 127 | Portion Bratensoße | 2,50 € |

GLÜHWEIN

- | | | |
|-----|--|--------|
| 128 | Glühwein „rot“ mit Zitrone & Orange | 4,80 € |
| 129 | Glühwein „weiß“ mit Holunder-Ingwersirup | 4,80 € |

Umbestellungen innerhalb eines Gerichts können einen Aufpreis mit sich bringen.

