



Suppen und Vorspeisen

41	Badische Flädlesuppe	7 €
46	Kürbiscremesuppe mit steirischem Kürbisöl verfeinert	8 €
11	Gebackene Champignons mit Kräutersauce, asiatische Soße und Weißbrot	12,50 €
19	Gebackener Ziegenkäse im Schwarzwälder Schinkenmantel mit Kaiserstühler Feldsalat	12,00 €



Unsere Salate

35	Kaiserstühler Feldsalat an steirischem Kürbiskernöldressing mit Speckwürfel und Croûtons	9,50 €
24	Bunter Salatteller	8 €



Unsere große Bunte Salatplatte wahlweise mit:

21	golden gebratener Maispoularde	20 €
124	kleinen panierten Schnitzeln	18 €
125	gegrilltem Rumpsteak	29 €

Zu allen Salaten servieren wir Ihnen Brot.





Gerichte vom Kalb, Rind und Schwein



131	Rinderfilet vom Grill an Pfefferrahmsauce mit Brokkoli und Kartoffelkroketten	38 €	
140	Gegrilltes Rumpsteak vom Schwarzwälder Weiderind, mit Kräutercreme, Pommes frites und Gemüse der Saison	34 €	
87	Rosa gebratener Zwiebelrostbraten mit Kroketten und Marktgemüse	29 €	
135	Filetspitzen „Stroganoff“ mit Spätzle und Rote Beete Salat	28 €	
120	Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salatteller	26 €	
122	Züricher Geschnetzeltes vom Kalb mit Rösti und Salat	28 €	
110	Paniertes Schnitzel mit Pommes frites	19 €	
	Cordon Bleu umlegt mit Gemüse der Saison und Pommes Frites:		
114	vom Schwein	24 €	
115	vom Kalb	29 €	



Gerichte von Fisch, Geflügel und Wild





- | | | | |
|-----|---|------|---|
| 147 | Rosa gebratenes Rehnüsschen dazu Spätzle, Preiselbeeren, Pilze und Rahmwirsing | 35 € |  |
| 171 | Forelle Müllerin mit Mandelbutter, Kartoffeln und Salat (unsere Schwarzwaldforelle wird vor der Zubereitung frisch geschlachtet) | 24 € |  |
| 199 | Gegrilltes Zanderfilet an Blattspinat, Rieslingschaum und Butternudeln | 27 € | |
| 151 | Golden gebratenes Maispoulardenbrüstchen dazu Kartoffelkroketten und Marktgemüse | 24 € | |

Unsere Klassiker

- | | | | |
|-----|--|------|---|
| 148 | Schweineröllchen (Schweinefilet gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Käse) an kräftiger Pilzrahmsauce dazu hausgemachte Butterspätzle und Marktgemüse | 25 € | |
| 61 | Siedfleisch vom Vorderwälder- Rind in kräftiger Brühe mit frischer Meerrettichsauce, Preiselbeeren, Dampfkartoffeln und Salat | 20 € |  |
| 67 | Hackrahmbraten nach Seniors Rezept mit Apfelrotkraut, Kartoffelkroketten und Knusperzwiebeln | 20 € | |
| 80 | Hausgemachter Wurstsalat wahlweise mit Käse dazu Pommes Frites | 15 € |  |



Vegetarisch

214	Cremiges Risotto mit gebackenem Kürbis und Gorgonzola	23 €	
	Thai-Curry mit Gemüse und Basmatireis:		
173	Vegan	19 €	
172	mit Garnelen	28 €	
221	Hausgemachte Käsespätzle mit Salat	20 €	
220	Basilikumnudeln mit frischen Champignons, Kirschtomaten und buntem Salatteller	20 €	

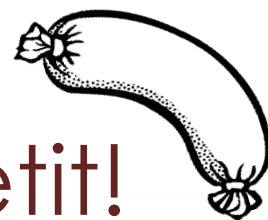
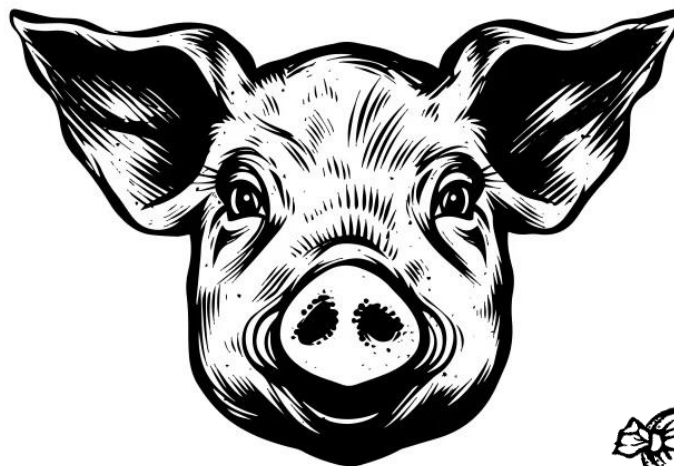
Das Beste kommt bekanntlich zum Schluss

462	Karamellisierter Pfannkuchen mit Walnusseis und Schokoladensauce	12 €
477	Sorbet Becher 3 verschiedene Sorbets mit Früchten	8 €
460	Hausgemachte Crème Brûlée mit Mangosorbet	12 €



Schlachtplatten-Karte

- 58 **„Kesselfleisch“**
gekochter Schweinebauch abgeschmelzt
mit Zwiebeln, Sauerkraut und Kartoffelpüree 14,50 €
- 158 **Blut und Leberwurst**
mit Sauerkraut und Kartoffelpüree 15,00 €
- 355 **„Schlachtplatte“**
Blut-, Leberwurst, Kesselfleisch
und feine Kalbsbratwurst auf Sauerkraut,
dazu Kartoffelpüree 19,50 €



Guten Appetit!