



Suppen und Vorspeisen

- | | | |
|----|--|---------|
| 41 | Badische Flädlesuppe | 7 € |
| 11 | Gebackene Champignons
mit Kräutersauce,
asiatische Soße und Weißbrot | 12,50 € |
| 19 | Gebackener Ziegenkäse
im Schwarzwälder Schinkenmantel
mit Oliven, Kirschtomaten und Honig | 12 € |



Unsere Salate

- | | | |
|--|---------------------------------------|------|
| 24 | Bunter Salatteller | 8 € |
| <u>Unsere große Bunte Salatplatte wahlweise mit:</u> | | |
| 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

140	Gegrilltes Rumpsteak vom Schwarzwälder Weiderind, mit Kräutercreme, Pommes frites und Gemüse der Saison	36 €
87	Rosa gebratener Zwiebelrostbraten mit Kroketten und Marktgemüse	31 €
122	Züricher Geschnetzeltes vom Kalb mit Röstli und Salat	29 €
120	Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salatteller	27 €
153	Schweinerückensteak überbacken mit „Café de Paris Butter“ dazu Kroketten und Marktgemüse	26 €
110	Paniertes Schnitzel mit Pommes frites	19 €
	Cordon Bleu umlegt mit Gemüse der Saison und Pommes Frites:	
114	vom Schwein	25 €
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

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	Karamellierter Pfannkuchen mit Walnusseis und Schokoladensauce	12 €
477	Sorbet Becher 3 verschiedene Sorbets mit Früchten	8 €
460	Hausgemachte Crème Brûlée mit Mangosorbet	13 €
370	Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne	8,50 €