

Speisekarte



Durbacher Edelmann - Sekt mit Pfirsichlikör & geeister Himbeere



Tagessuppe 5,60

Wir empfehlen:

Rumpsteak vom Jungbulen aus der Region | hausgemachte Kräuterbutter | Pommes frites 25,80

Zarter **Hirschbraten** mit Williams – Birne | Preiselbeeren | Eierspätzle 22,90

Paniertes **Kalbsschnitzel** | Pommes frites | Preiselbeeren 23,60

Gekochtes Rindfleisch vom Jungbulen aus eigener Aufzucht
Bratkartoffeln| Meerrettichsauce | Preiselbeeren 20,90

Seniorenteller (kleine Portion)

Rinderzunge an Madeirasauce | Kartoffelkroketten | Gemüsegarnitur 18,20

Tagesdessert

Hausgemachter **Schokoladenbrownie** | Vanilleeis | Zimtkirschen | Sahne 8,30

Unsere Klassiker

Hausgemachte **Rinderroulade** nach Großmutters Rezept
gefüllt mit Schwarzwälder Speck | Hackfleisch | Zwiebeln
Eierspätzle | Apfelrotkohl 22,30

Gepökelte **Schweinebäckle** an Bratensauce | Eierpätzle 17,70

Geschnetzeltes von der Putenbrust in Rahmsauce | Basmati – Reis 17,40

Paniertes **Schnitzel vom Schweinerücken** | Pommes frites 15,90

Deftige Schwarzwälder **Bauernbratwürste** | Röstzwiebeln | Pommes frites 16,30

Badische Käsespätzle mit Röstzwiebeln (vegetarisch)	13,90
Paniertes Kohlrabischnitzel Bibiliskäse Bratkartoffeln (vegetarisch)	16,40
Herhaft - exotisches Gemüsecurry Basmatireis (vegan)	15,30
Großer Salatteller mit hausgemachten Linsenbratlingen (vegan) hausgemachte Zwiebelmarmelade Brot	16,80
Großer Salatteller mit frittierten Zanderstreifen im Bierteig Kräuterquark Brot	17,60
Großer Salatteller mit Salaten der Saison Wurstsalat gekochtes Ei Käse Brot	14,90
Beilagensalat zu unseren Hauptgerichten	5,90

Portion **Bratkartoffeln** oder **Pommes frites** zu unseren Salaten je 5,30

Tradition aus der Vespermühle

Vespermühle mit Schwarzwälder Schinken- & Wurstspezialitäten Käse Brot	12,90
Portion Schwarzwälder Schinken Käse Butter Brot	13,80
Saftiges Bratenbrot vom Schweinenacken bunt garniert	10,70
Köstlicher Wurstsalat (mit oder ohne Käse) Salatgarnitur Brot	11,20
Badisches Dreierlei Wurstsalat Bratkartoffeln Bibiliskäse	15,80



Das Gasthaus Ahorn:

WLAN-Zugang:



Netz: **Restaurant**
Passwort: **gasthausahorn**

Allgemeine Informationen:

Informationen betreffend der Allergene und die Erläuterungen zu den deklarierungspflichtigen Zusatzstoffen erhalten Sie gerne von uns.

Der Ahornhof liegt in beschaulicher Schwarzwälder Idylle und wurde in seiner heutigen Form um das Jahr 1650 erstellt – doch schon im 13. Jahrhundert – belegen historische Schriftstücke – gab es an dieser Stelle unser Gasthaus.
Wir laden Sie gerne ein uns auf www.gasthaus-ahorn.de ein wenig näher kennen zu lernen. Einen schönen Aufenthalt wünscht Ihnen das ganze Team vom Ahorn