

# Frohe Weihnachten

## Speisekarte



Martini Bianco	4,90
Sekt mit Pfirsichlikör und geeister Himbeere	4,90

\*\*\*

<b>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</b>	5,80
---	------

\*\*\*

<b>Hirschbraten</b> mit Williams – Birne   Preiselbeeren   Spätzle	23,20
--	-------

Paniertes <b>Schnitzel vom Kalbsrücken</b>   Pommes frites   Preiselbeeren	24,60
--	-------

<b>Rumpsteak</b> vom Jungbullen aus der Region   hausgemachte Kräuterbutter   Pommes frites	26,40
---	-------

<b>Zweierlei vom Kalb (Kalbsbrust und Kalbsbraten)</b> Bratensoße   Kartoffelkroketten	23,90
---	-------



Hausgemachte <b>Rinderroulade</b> nach Großmutter's Rezept gefüllt mit Schwarzwälder Speck   Hackfleisch   Zwiebeln Spätzle   Apfelrotkohl	23,20
--	-------

<b>Rinderzunge</b> an Madeirasauce   Kartoffelkroketten   Gemüse garnitur	22,90
---	-------

Paniertes <b>Schnitzel vom Schweinerücken</b>   Pommes frites	16,30
---	-------

<b>Geschnetztes von der Putenbrust</b> in Rahmsauce   Basmati - Reis	17,90
--	-------

### Seniorenteller:

<b>Gegrilltes Schweinemedailon</b>   Pfefferrahmsauce Kartoffelkroketten   Gemüse garnitur	19,70
---	-------



\*\*\*

### Weihnachtsdessert:

Hausgemachter <b>Schokoladenbrownie</b>   Vanilleeis   Zimtkirschen   Sahne	8,60
---	------

Badische <b>Käsespätzle mit Röstzwiebeln</b> (vegetarisch)	13,90
Paniertes <b>Kohlrabischnitzel</b>   Bibiliskäse   Bratkartoffeln (vegetarisch)	16,90
Herzhaftes <b>Berglinsengulasch</b>   Basmatireis (vegan) (mit Wurzelgemüse   Kichererbsen   weiße Bohnen)	16,40
Hausgemachte <b>Semmelknödel</b> buntes Gemüseragout   Kräuter – Sahne – Sauce (vegetarisch)	15,70
Großer <b>Salatteller mit hausgemachten Linsenbratlingen</b> (vegan) hausgemachte Zwiebelmarmelade   Brot	16,90
Großer <b>Salatteller mit frittierten Zanderstreifen</b> im Bierteig Kräuterquark   Brot	17,90
Großer <b>Salatteller mit Salaten der Saison</b> Wurstsalat   gekochtes Ei   Käse   Brot	15,90
<b>Beilagensalat</b> zu unseren Hauptgerichten	6,30

\*\*\*

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

### Tradition aus der Vesperküche

<b>Vesperbrett</b> mit Schwarzwälder Schinken- & Wurstspezialitäten   Käse   Brot	12,90
Portion <b>Schwarzwälder Schinken</b>   Käse   Butter   Brot	13,80
Saftiges <b>Bratenbrot</b> vom Schweinenacken   bunt garniert	10,70
Köstlicher <b>Wurstsalat</b> (mit oder ohne Käse)   Salatgarnitur   Brot	11,20
<b>Badisches Dreierlei</b>   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](http://www.gasthaus-ahorn.de) ein wenig näher kennen zu lernen. Einen schönen Aufenthalt wünscht Ihnen das ganze Team vom Ahorn