

Frohe Weihnachten

Speisekarte



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

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	5,80

Hirschbraten mit Williams – Birne Preiselbeeren Spätzle	23,20
Paniertes Schnitzel vom Kalbsrücken Pommes frites Preiselbeeren	24,60
Rumpsteak vom Jungbulen aus der Region hausgemachte Kräuterbutter Pommes frites	26,40
Zweierlei vom Kalb (Kalbsbrust und Kalbsbraten) Bratensoße Kartoffelkroketten	23,90
Hausgemachte Rinderroulade nach Großmutters Rezept gefüllt mit Schwarzwälder Speck Hackfleisch Zwiebeln Spätzle Apfelrotkohl	23,20
Rinderzunge an Madeirasauce Kartoffelkroketten Gemüsegarnitur	22,90
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken Pommes frites	16,30
Geschnetzeltes von der Putenbrust in Rahmsauce Basmati - Reis	17,90
Seniorenteller:	
Gegrilltes Schweinemedaillon Pfefferrahmsauce Kartoffelkroketten Gemüsegarnitur	19,70

Weihnachtsdessert:	
Hausgemachter Schokoladenbrownie Vanilleeis Zimtkirschen Sahne	8,60

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

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

Tradition aus der Vesperküche

Vesperbrett 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