



Speisekarte



Durbacher Edelman - Sekt mit Pfirsichlikör & geeister Himbeere

4,90

Tagessuppe

5,60

Wir empfehlen:

Rumpsteak vom Jungbullen aus der Region | hausgemachte Kräuterbutter | Pommes frites 26,10

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

Paniertes **Kalbsschnitzel** | Pommes frites | Preiselbeeren 23,90

Gekochtes Rindfleisch vom Jungbullen aus eigener Aufzucht
Bratkartoffeln | Meerrettichsauce | Preiselbeeren 21,30

Rinderzunge an Madeirasauce | Kartoffelkroketten | Gemüse garnitur 22,90

Seniorenteller (kleine Portion)

Gegrilltes Schweinemedallion | Kräuterbutter
Kartoffelkroketten | Gemüse garnitur 19,70

Tagesdessert

Hausgemachter **Schokoladenbrownie** | Vanilleeis | Sahne 7,10

Unsere Klassiker

Hausgemachte **Rinderroulade** nach Großmutter's Rezept
gefüllt mit Schwarzwälder Speck | Hackfleisch | Zwiebeln
Eierspätzle | Apfelrotkohl 22,70

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)	16,90
Herzhaftes 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