

Speisekarte



Durbacher Edelmann - Sekt mit Pfirsichlikör & geeister Himbeere



Tagessuppe 5,60

Wir empfehlen:

Rumpsteak vom Jungbulen 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 Jungbulen aus eigener Aufzucht Bratkartoffeln Meerrettichsauce Preiselbeeren	21,30
Rinderzunge an Madeirasauce Kartoffelkroketten Gemüsegarnitur	22,90

Seniorenteller (kleine Portion)

Gegrilltes Schneinemedaillon Kräuterbutter Kartoffelkroketten Gemüsegarnitur	19,70
--	-------

Tagesdessert

Hausgemachter Schokoladenbrownie Vanilleeis Sahne	7,10
--	------

Unsere Klassiker

Hausgemachte Rinderroulade nach Großmutters Rezept gefüllt mit Schwarzwälder Speck Hackfleisch Zwiebeln Eierspätzle Apfelsrotkohl	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
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 Biereteig 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