Speisekarte

Gasthaus Ahorn Schwärzenbach

Durbacher Edelmann - Sekt mit Pfirsichlikör & geeister Himbeere 4,90

***

Tagessuppe 5,60

***

Wir empfehlen:

Rumpsteak vom Jungbullen aus der Region | hausgemachte Kräuterbutter | Pommes frites 27,80

Zarter **Hirschbraten** mit Williams – Birne | Preiselbeeren | Eierspätzle 23,90

Gekochtes Rindfleisch (teils durchwachsen) vom Jungbullen aus eigener Aufzucht
Bratkartoffeln| Meerrettichsauce | Preiselbeeren 20,30

Paniertes **Kalbsschnitzel** | Pommes frites | Preiselbeeren 24,50

Hausgemachter Hackbraten - gehacktes vom Jungbullen aus eigener Aufzucht -
mit Pfefferrahmsoße | Pommes frites 19,80

Seniorenteller (kleine Portion)

Rinderzunge an Madeirasauce | Kartoffelkroketten | Gemüsegarnitur 19,70

Tagesdessert

1 große Kugel **Heidelbeer – Joghurt – Eis** vom Wilmershof
gebrannte Mandeln I Sahne 4,80

Unsere Klassiker

Hausgemachte **Rinderroulade** nach Großmutters Rezept
gefüllt mit Schwarzwälder Speck | Hackfleisch | Zwiebeln
Eierspätzle | Apfelrotkohl 23,70

Geschnetzeltes von der Putenbrust in Rahmsauce | Basmati – Reis 17,70

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

Deftige Schwarzwälder **Bauernbratwürste** | Röstzwiebeln | Pommes frites 16,80

Badische **Käsespätzle mit Röstzwiebeln** (vegetarisch)	13,90
Paniertes **Zucchinischnitzel** | 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

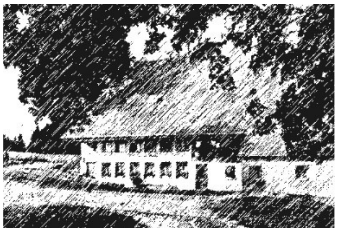
***

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