

## *Tageskarte*

*Vor dem Essen empfehlen wir  
ein Glas Oberrotweiler Winzersekt trocken EUR 4,-*

Gebackener Blumenkohl, Remouladensoße, Salzkartoffeln, Salat vom Buffet	13,-
Metzgersteller mit Leberwurst, Schäumele und Kinnbäckle, Sauerkraut, Kroketten	14,-
Hacksteak nach Art der Zigeuner, grüne Bohnen und Pommes frites	16,-
Gebratene Hähnchenbrust mit Pommery-Senfoße, dazu Kroketten und Salat vom Buffet	16,-
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat vom Buffet	17,-
Spanferkelbraten in Kümmel-Biersoße, Apfelrotkohl und Kartoffelklöße	17,-
Schwarzwälder Kirschlendchen, Schweinelendchen mit Schattenmorellen und Rahmsöße, Spätzle und Salat vom Buffet	18,-
Gebratene Gänsekeule in Orangensoße, Apfelrotkohl, Kartoffelklöße	18,-
Rinderhufsteak mit Pfeffersoße, Nüdele und Salat vom Buffet	19,-
Kalbsnierle in Salbeirahm, Spätzle und Salat vom Buffet	19,-
Zwiebelrostbraten mit grünen Bohnen und Bratkartoffeln	25,-

## *Suppen*

Rinderkraftbrühe mit Flädle	4,50
Schwarzwälder Forellencremesuppe	6,50
Tomatencremesuppe mit Ginsahne	4,50
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecrouton überbacken	6,-
Steinpilzbouillon mit Flädle	7,-
Fasanenconsommé mit Eierstich	7,-

## *Vorspeisen*

Salat vom Buffet	7,-
Melone mit Schwarzwälder Schinkenspeck	9,50
Zwei Maultaschen aus der Brühe mit Speck-Zwiebelschmelze	9,-
Schafskäse in Schwarzwälder Schinken gebraten mit Oliven, getrockneten Tomaten und Landbrot	9,-
Ein geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich Toast und Butter	8,50
Garnelencocktail mit Toast und Butter	12,-

## ***Kinderteller***

Pommes frites mit Tomatenketchup	4,50
Spätzle mit Rahmsauce	4,50
2 Kartoffelreibekuchen mit Apfelkompott	5,-
Kleiner Pfannkuchen mit Zucker und Zimt	6,50
Fischstäbchen mit Pommes frites und Mayonnaise	7,50
Spaghetti mit Tomatensauce	6,-
Kleines, paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Ketchup	9,-

Gerne servieren wir den Kindern auch eine kleine Portion aus unserem Speisenangebot oder geben ihnen ein kostenloses Gedeck, damit sie bei den Eltern mitessen können.

Unsere kleinen Gäste bekommen nach dem Essen ein Dessert.  
(Eine Kugel Vanilleeis mit Schokosauce)

## ***Vegetarische Gerichte***

Badische Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln, Salat vom Buffet	13,50
Zwei Spiegeleier auf Bratkartoffeln, dazu Blattspinat	12,-
Zucchini mit Tomaten-Knoblauchsugo gefüllt und mit Mozzarella überbacken, Salzkartoffeln und Salat vom Buffet	14,50
Knöpfe-Pilzpfanne, Salat vom Buffet	14,50

## *Hauptgerichte*

Geschnetzelte Rinderleber, sauer, Bratkartoffeln und Salat vom Buffet	14,-
Königsberger Klopse mit Kaperntunke, Salzkartoffeln und Salat vom Buffet	13,-
Rindergulasch mit Spätzle und Salat vom Buffet	17,-
Rheinischer Sauerbraten mit Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten	17,-
Gefüllte Rinderroulade mit Spätzle und Salat vom Buffet	18,-
Putenschnitzel nach Tessiner Art mit Schinken, Tomaten, Knoblauch und Käse überbacken, Kartoffelkrapfen, Salat vom Buffet	17,-
Hähnchengeschnetzelt mit Curry-Früchtesoße, gebackener Banane Butterreis und Salat vom Buffet	17,-
Rindertafelspitz mit Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Kartoffeln und Salat vom Buffet	18,-
Schweinerückensteak mit Pfeffersoße, grünen Speckbohnen und Pommes frites	18,-
Kalbskopfbäckle in Burgundersoße mit Spätzle und Salat vom Buffet	23,-
Badisches Rahmtöpfle (Schweinelendchen auf Spätzle mit Käse überbacken), Champignonrahmsoße und Salat vom Buffet	23,-
Großes Rumpsteak (300g)	30,-
Rumpsteak (200g)	26,-
mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat vom Buffet	
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken, Pommes frites, Salat vom Buffet	25,-

## ***Frisch aus dem Netz und von der Angel!***

Gebratene Garnelen an pikantem Mangosalat 18,-

Geräucherter Nordmeerlachs mit Kartoffelpuffer, Meerrettich und kleinem Salatbouquette 18,-

\*\*\*\*\*

Lebendfrische Wutach-Forelle, blau, zerlassene Butter, Salzkartoffeln und Salat vom Buffet 20,-  
(Bitte beachten Sie: Je frischer die Forelle blanchiert wird, desto gekrümmter kommt sie auf Ihren Teller)

Lebendfrische, gebratene Wutach-Forelle nach Art der Müllerin, Salzkartoffeln und Salat vom Buffet 20,-

Lebendfrische Wutach-Forelle mit Mandelbutter gebraten, Salzkartoffeln und Salat vom Buffet 22,-

Gebackenes Rotbarschfilet mit Remouladensoße, Pommes frites und Salat vom Buffet 18,-

Gedünstetes Lachsfilet in Dijon-Senfsoße, Blattspinat und Salzkartoffeln 22,-

## ***Wildgerichte***

Rehgulasch aus eigener Saiger Jagd, Preiselbeerbirne, Spätzle und Salat vom Buffet 22,-

Hirschgeschnetzeltes in Hagebuttensoße, Nüdele und Salat vom Buffet 25,-

Rückensteaks von Hirsch und Wildschwein, mit Preiselbeerbirne Schupfnudeln und Salat vom Buffet 27,-