

Aperitif zum Auftakt

		€
Ein Glas Sekt vom Weißen Burgunder trocken	0,1l	6,50
Ein Glas Pinot Rosé Sekt Brut Weingut Briem Wasenweiler	0,1l	7,50
Ein Glas Apfelsecco -alkoholfrei- Weingut Köbelin Eichstetten	0,1l	6,00
Sekt mit Holunderblütensirup	0,1l	6,50
Aperol Spritz	0,25l	7,50
Roséli (prickelnder Rosé mit Eis und Limette)	0,25l	7,50
Campari Orange ³⁾ oder Soda	0,3l	7,00
Sherry halbtrocken	5 cl	6,50
Martini bianco oder rosso	5 cl	6,50
Ricard	5cl	7,00

Aus unserem Suppentopf

Flädlesuppe		6,00
Badische Schneckensuppe		8,50

Eine Kleinigkeit vorweg

4 Gambas in Knoblauchöl gegrillt mit Baguette		15,00
6 Badische Weinbergschnecken in Kräuterbutter gratiniert		11,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Rucola und gehobelten Parmesan		15,00

Aus der Salatschüssel

Kleiner Salatteller		6,50
Salatplatte		13,00

Großer bunter Salatteller

mit Putenstreifen		18,00
mit Lachsstreifen vom Grill		22,00
mit gegrillten Gambas		23,00
mit Rumpsteak in Tranchen geschnitten		27,50
mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig	klein 12,00	groß 17,50

Fleischloses

Gemüsevariation frisch vom Markt mit Bratkartoffeln		15,00
Cremige hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln und frischen Kräutern		11,00
Frische Rahmchampignons im Spätzlenest		12,00
Spaghetti mit Pesto von getrockneten Tomaten, Parmesan und gegrilltem mediterranem Gemüse		14,50

Köstliches aus der Pfanne

€

*Schnitzel "Wiener Art" vom Schweinerücken
mit Pommes Frites* * 17,00

*Cordon Bleu von magerem Schweinerücken mit
Kroketten und Gemüse der Saison* 21,00

*Rumpsteak (vom deutschen Färsenrind) mit Kräuterbutter
und Pommes Frites* * 29,00

*Zwiebelrostbraten (vom deutschen Färsenrind) mit
Speckböhnchen und Bratkartoffeln* 31,00

*Geschnetzeltes vom Rinderrücken in Pfefferrahmsoße
mit hausgemachten Spätzle* 29,00

*Rinderfilet (vom deutschen Färsenrind) in einer milden
Pfefferrahmsoße, Kroketten und Gemüse der Saison* * 39,50

*Medaillons vom Schweinefilet in Morchelrahmsoße
mit hausgemachten Spätzle* 23,00

*Rahmgeschnetzeltes vom Schweinefilet mit
hausgemachten Spätzle* * 19,00

*Schweinerückensteak mit frischen Champignons
und Pommes Frites* *18,00

Extras :

Portion Beilagen (Pommes, Spätzle, Brägele oder Kroketten) 4,00

Portion Gemüse der Saison 6,00

Rahmsoße 2,00

Morchel -oder Pfefferrahmsoße 3,00

Kräuterbutter (1 Stück) 1,50

Preiselbeeren 1,50

Deutsche Färse

*Eine Färse ist ein ausgewachsenes weibliches Rind, das noch nicht gekalbt hat.
Liebhaber schätzen die ausgewogene Marmorierung, die das Färsenfleisch
besonders zart, saftig und geschmackvoll macht.*

Gaumenfreuden der Saison

<u>Vorspeisen:</u>	€
<i>Kürbisrahmsuppe</i>	7,50
<i>Kürbisrahmsuppe mit gegrillten Garnelen</i>	14,50
<i>Kleiner Feldsalat mit Speck und Brotkracherle</i>	7,50
<i>Großer Feldsalat mit Speck und Brotkracherle</i>	13,00
<i>Kleiner Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig</i>	14,00

Hauptgänge:

<i>Großer Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig</i>	19,50
<i>Zarte Maispoulardenbrust auf Steinpilzen à la Crème mit feinen Nudeln</i>	23,00
<i>Rosa gebratene Entenbrust in Rosmarinjus mit Röstkartoffeln und Wirsing à la crème</i>	24,00
<i>Steinpilzravioli in Salbeibutter geschwenkt mit frisch geriebenem Parmesan, Kirschtomaten und Rucola</i>	19,00

Wild aus heimischer Jagd

<i>Zartes Rehragout mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle</i>	*22,50
---	--------

Fisch und Krustentiere

€

*Fischvariation mit Zander, Seeteufel, Lachs und Garnelen
in Safransoße dazu Blattspinat und feine Nudeln* 29,00

*Gambas und Seeteufel gegrillt auf
Spaghetti mit Pesto von getrockneten Tomaten* * 29,00

*Gebratenes Zanderfilet in Weißweinssoße mit Blattspinat
und feinen Nudeln* 26,00

Gegrillte Lachsstreifen auf feinen Nudeln in Weißweinssoße 25,00

Beliebtes aus dem Badner Ländle

Badischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle * 20,00

*Wildhasenpfeffer (Schultern mit Knochen), Preiselbeeren
und Nudeln* * 19,00

Dienstag und Mittwoch

Saure Sulz (Kutteln) vom Kalb mit Brägele 16,50

Leberle vom Rind geröstet oder sauer mit Brägele *15,50

Donnerstag und Freitag in den Herbst- und Wintermonaten (ca. Nov.-März) Ur-Badisch

Kaiserstühler "Sür-Esse" / „Dunkele“ (das Original)
mit Nudeln und Kartoffeln 16,50
*(Schweineragout aus Herz, Zunge, Fleisch, Rippe, Schwänzle, Füßle,
abgeschmeckt mit diversen Gewürzen und trockenem Silvaner)*

*Gerichte mit * dürfen Sie auch als kleine Portion bestellen (abzüglich 2,00€)*

Für ein zusätzliches Gedeck (Teller/Besteck) berechnen wir 2,50€

Ländlicher Vesperschmaus mit Brot €

Wurstsalat ^{1), 4), 9), 10)} 12,00

Elsässer Wurstsalat ^{1), 4), 9), 10)} 12,50

Schwarzwälder Schinkenteller ¹⁾ mit Butter 13,00

Warme Vesper mit Brot

Rumpsteak (vom deutschen Färsenrind) mit Kräuterbutter 27,00

Schweinerückensteak mit frischen Champignons 15,50

Schnitzel "Wiener Art" 15,00

Dienstag und Mittwoch

Leberle geröstet oder sauer 14,00

Saure Sulz (Kutteln) 15,00

Speisen und Getränke enthalten nach Auskunft der Fachhändler folgende Zusatzstoffe:

1. Konservierungsstoff, 2. Süßungsmittel, 3. Farbstoff, 4. Phosphat, 5. Geschwefelt,
6. Chinin, 7. Coffein, 8. Wachse, 9. Geschmacksverstärker, 10. Antioxidationsmittel

Einkehren und sich wohlfühlen

-unter diesem Leitsatz steht unser Haus-

Es ist unser Wunsch, Ihnen in unserem gemütlichen Lokal einige Stunden der Entspannung und Erholung zu bieten, damit Sie sich gerne an den Besuch bei uns erinnern und mit Ihren Bekannten und Freunden wieder bei uns einkehren.

Wählen Sie in Ruhe unter unseren Speisen und Getränken aus, aber vergessen Sie nicht:

Gut Ding will Weile haben

Lassen Sie daher unserer Küche die Zeit, um Ihr Essen mit Sorgfalt zubereiten zu können.

*Waren Sie zufrieden, dann sagen Sie es weiter,
waren Sie es nicht, dann sagen Sie es uns!*

*Ihre Familie Ambs
und Mitarbeiter*

Unsere Öffnungszeiten sind:

*Dienstag -Sonntag 11:30-14:00 Uhr
und von 17:00-23:00 Uhr*

Zwischen 14.30 und 17.00 Uhr machen wir Mittagspause.

Montag ist unser Ruhetag.

*Warme Küche 12.00 bis 14.00 Uhr
und von 17.30 bis 20.30 Uhr*

*Sonn- und Feiertag 11.30 bis 14.00 Uhr
und von 17.30 bis 20.30 Uhr*

Alle unsere Preise sind in €, incl. Mehrwertsteuer und Bedienungsgeld.