

### **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 <sup>3)</sup> 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**

|                                                                                                                 |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|
| <b><u>Vorspeisen:</u></b>                                                                                       | €      |
| <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  |
| <b><u>Hauptgänge:</u></b>                                                                                       |        |
| <i>Großer Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig</i>                                                   | 19,50  |
| <i>Rosa gebratene Entenbrust in Rosmarinjus mit<br/>Röstkartoffeln und Wirsing à la crème</i>                   | 24,00  |
| <i>Steinpilzravioli in Salbeibutter geschwenkt mit<br/>frisch geriebenem Parmesan, Kirschtomaten und Rucola</i> | 19,00  |
| <b><u>Wild aus heimischer Jagd</u></b>                                                                          |        |
| <i>Zartes Rehsteak mit Steinpilzen à la Crème<br/>und hausgemachten Spätzle</i>                                 | 29,50  |
| <i>Rehragout mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle</i>                                                    | *22,50 |
| <i>Zarter Rehrücken vom Grill mit Steinpilzen à la Crème<br/>und hausgemachten Spätzle</i>                      | 36,00  |

### **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 Weißweinsauce mit Blattspinat  
und feinen Nudeln* 26,00

*Gegrillte Lachsstreifen auf feinen Nudeln in Weißweinsauce* 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 <sup>1), 4), 9), 10)</sup> 12,00

Elsässer Wurstsalat <sup>1), 4), 9), 10)</sup> 12,50

Schwarzwälder Schinkenteller <sup>1)</sup> 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.*