

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 Sekt -alkoholfrei- WG Bötzingen	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

*Schweinefiletspitzen in Pfifferlingrahmsoße 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, Brätele oder Kroketten) 4,00

Portion Gemüse der Saison 6,00

Rahmsoße 2,00

Pfifferling -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>	<i>7,50</i>
<i>Kürbisrahmsuppe mit gegrillten Garnelen</i>	<i>14,50</i>
<i>Kleiner Feldsalat mit Speck und Brotkracherle</i>	<i>7,50</i>
<i>Großer Feldsalat mit Speck und Brotkracherle</i>	<i>13,00</i>
<i>Kleiner Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig</i>	<i>14,00</i>
<u>Hauptgänge:</u>	
<i>Großer Feldsalat mit gratiniertem Ziegenkäse und Honig</i>	<i>19,50</i>
<i>Zarte Maispouardenbrust auf Pfifferlingen à la Crème mit feinen Nudeln</i>	<i>23,00</i>
<i>Steinpilzravioli in Salbeibutter geschwenkt mit frisch geriebenem Parmesan, Kirschtomaten und Rucola</i>	<i>19,00</i>
<i>Frische Steinpilze in Butter gebraten mit Bratkartoffeln</i>	<i>22,50</i>
<u>Wild aus heimischer Jagd</u>	
<i>Zartes Rehragout mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle</i>	<i>*22,50</i>
<i>Zarter Hirschrücken auf Steinpilzen à la Crème und hausgemachten Spätzle</i>	<i>36,00</i>

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 ^{1), 4), 9), 10)}	12,00
Elsässer Wurstsalat ^{1), 4), 9), 10)}	12,50
Schwarzwälder Schinkenteller ¹⁾ mit Butter	13,00
Käsevariation	12,50
Portion Käsewürfel	8,50

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.