

### **Aperitif zum Auftakt**

€

|   |              |             |
|---|--------------|-------------|
| <i>Ein Glas Sekt vom Weißen Burgunder trocken<br/>(Winzergenossenschaft Ihringen)</i> | <i>0,1l</i>  | <i>5,50</i> |
| <i>Ein Glas Pinot Rosé Sekt Brut<br/>(Weingut Briem Wasenweiler)</i>                  | <i>0,1l</i>  | <i>7,00</i> |
| <i>Roséli (prickelnder Rosé mit Eis und Limette)<br/>(Weingut Briem Wasenweiler)</i>  | <i>0,25l</i> | <i>6,50</i> |
| <i>Sekt mit Holunderblütensirup</i>   | <i>0,1l</i>  | <i>6,00</i> |
| <i>Ein Glas Apfelsecco -<b>alkoholfrei</b>-<br/>(Weingut Köbelin Eichstetten)</i>     | <i>0,1l</i>  | <i>5,00</i> |
| <i>Aperol Spritz</i>  | <i>0,25l</i> | <i>7,50</i> |
| <i>Campari Orange <sup>3)</sup></i>   | <i>0,2l</i>  | <i>6,50</i> |
| <i>Sherry halbtrocken</i>   | <i>5 cl</i>  | <i>6,50</i> |
| <i>Martini bianco oder rosso</i>  | <i>5 cl</i>  | <i>6,50</i> |
| <i>Ricard</i>   | <i>5cl</i>   | <i>7,00</i> |

### **Gerichte für unsere kleinen Gäste bis 12 Jahre**

€

|   |              |
|---|--------------|
| <i>kleiner Salatteller</i>                          | <i>5,00</i>  |
| <i>1 kleines Schnitzel mit Pommes</i>               | <i>10,50</i> |
| <i>1 kleines Lachsfilet mit Nudeln und Broccoli</i> | <i>13,50</i> |
| <i>Spätzle mit Soße</i>                             | <i>5,00</i>  |
| <i>Pommes mit Ketchup</i>                           | <i>5,00</i>  |



## **Hauptgerichte**

|   | €       |
|---|---------|
| <i>Rumpsteak (vom deutschen Färsenrind) mit Kräuterbutter und Pommes Frites</i>                   | 29,00   |
| <i>Rinderfiletspitzen (vom deutschen Färsenrind) in Morchelrahmsoße und hausgemachten Spätzle</i> | 35,00   |
| <i>Schnitzel "Wiener Art" mit Pommes Frites</i>   | * 16,50 |
| <i>Rahmgeschnetztes vom Schweinefilet mit hausgemachten Spätzle</i>                               | 19,00   |
| <i>Medaillons vom Schweinefilet in Morchelrahmsoße mit hausgemachten Spätzle</i>                  | *22,00  |
| <i>Badischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle</i>  | *20,00  |

## **Fisch**

|   |       |
|---|-------|
| <i>Feine Nudeln in Weißweinsoße mit gegrillten Lachsstreifen</i>                | 20,00 |
| <i>Gebratenes Zanderfilet in Weißweinsoße mit Blattspinat und feinen Nudeln</i> | 24,00 |

## **Extras :**

|  |      |
|--|------|
| <i>Portion Beilagen (Pommes, Spätzle oder Kroketten)</i> | 4,00 |
| <i>Portion Gemüse der Saison</i>                         | 6,00 |
| <i>Braten oder Rahmsoße</i>                              | 2,00 |
| <i>Morchelrahmsoße</i>                                   | 3,00 |
| <i>Kräuterbutter (2 Stück)</i>                           | 3,00 |
| <i>Preiselbeeren</i>                                     | 1,50 |

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

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

**vom 21.10.2022 – 01.11.2022**

✿ *Wir machen unsere Wurst noch selbst* ✿

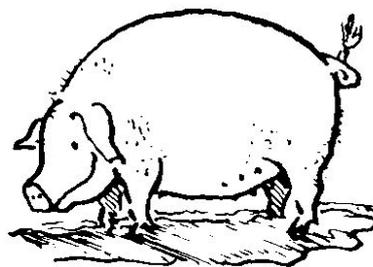
*Schlachtplatte komplett:*

*Metzelsuppe auf Wunsch*

\*\*\*\*

*Kesselfleisch, Speck  
hausgemachte Blut- und Leberwurst,  
Meerrettichsoße, Kartoffelpüree  
und Sauerkraut*

€ 21,50



|   |           |
|---|-----------|
| <i>Metzelsuppe</i>  | €<br>3,00 |
| <i>Schlachtplatte ohne Blut- und<br/>Leberwurst</i>                         | 16,50     |
| <i>Schlachtplatte mit 2 Würsten<br/><u>ohne</u> Kesselfleisch und Speck</i> | 17,50     |
| <i>Kesselfleisch und Speck<br/>mit Meerrettichsoße und Brot</i>             | 13,00     |
| <i>Blut- und Leberwurst mit Brot</i>  | 13,00     |
| <i>1 Blut oder 1 Leberwurst extra</i>                                       | 5,00      |
| <i>Portion Kartoffelpüree oder Sauerkraut extra</i>                         | 4,50      |