



Suppen

Tomatenessenz (*vegan*)
getrocknete Tomaten / Basilikum-Öl
7,50 €

Salate

Blattsalate und Rohkost mit Hausdressing
Radieschen / geröstete Kerne

Beilagensalat	4,90 €
Salat	8,50 €
Großer Salat	12,50 €

Badischer Wurstsalat
Bauernbrot / Zwiebelringe / Radieschen
12,50 €

Elsässer Wurstsalat
Bauernbrot / Zwiebelringe / Radieschen / Zillertaler Bergkäse
14,50 €





Vorspeisen

Carpaccio vom Weiderind (regionale Aufzucht)

Marinierter Rucola / Balsamico / Croûtons

17,50 €

Marinierter Ziegenkäse

Honig / Olivenöl / Walnuss / Wildkräutersalat

17,50 €

Geräucherter Lachs

Sommersalate / Rettich / eingelegte Orange / Granatapfelkerne

18,50 €

Vegetarisch / vegan

Gratinierte Aubergine (*vegan*)

Tahina / Walnuss / Honig

16,50 €

mit Ziegenkäse gratiniert

20,50 €

Spinatknödel

Rote Bete / Bergkäse / marinierter Rucola

18,50 €





Aus Land und Luft

Gebratenes Suprême vom Maishähnchen
Sommergemüse / junge Thymian-Kartoffeln
26,50 €

Färsen - Rumpsteak aus regionaler Aufzucht
Kartoffel-Parmesan-Gratin / Sommergemüse / gebratene Pfifferlinge
35,50 €

Ab 2 Personen

Chateaubriand – am Tisch tranchiert
Sauce Béarnaise / Sommergemüse / Kartoffelgratin
- ab 2 Personen / Zubereitung ca. 30 Minuten -
Vorbestellung mindestens 1-2 Tage vorher erforderlich
45,00 € p. P.





Klassiker

Portion Süßkartoffel-Pommes

Sweet Chili Aioli

7,50 €

Paniertes Schnitzel vom Landschwein

Pommes Frites

18,50 €

Paniertes Schnitzel vom Kalb

Preiselbeeren / Pommes Frites

24,50 €

Eine extra Portion Soße: 1,50€





Desserts

Eis- / Sorbet-Variation mit marinierten Früchten

8,50 €

Crème brûlée von der Tonkabohne

Marinierte Früchte / Vanilleeis

8,90 €

Hausgemachtes Eis oder Sorbet nach Wahl

2,70 € pro Kugel

Eis

Vanille / Schokolade / Karamelleis

Sorbet (*vegan*)

Himbeere / Mango / Cassis

Gerne servieren wir Ihnen dazu unsere Kaffee- und Digestif Spezialitäten

