

Saisongerichte

<i>Tomaten-Mozzarella an Balsamico^{4,1}-Dressing</i>	<i>6,90 €</i>
<i>Salatplatte mit Streifen von der Putenbrust</i>	<i>11,80 €</i>
<i>Salatplatte mit gebratenem Lachs</i>	<i>14,80 €</i>
<i>Putengeschnetzeltes mit Curry-Ananas³- Sahne- Soße, Reis und buntem Salat</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Schinkenpfannkuchen^{2,4,5} mit buntem Salat</i>	<i>9,90 €</i>

Gerichte mit Pfifferlingen

<i>Pfifferlinge nature in einem Kräuterpfannkuchen</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Pfifferlinge à la crème³ in einem Kräuterpfannkuchen</i>	<i>13,00 €</i>
<i>Pfifferlingsnudeln mit buntem Salat^{2,3,6}</i>	<i>15,50 €</i>
<i>Schweinerückensteak mit frischen Pfifferlingen, Spätzle und buntem Salat</i>	<i>17,50 €</i>



*Der kulinarische Kaiserstuhl ist eine Vereinigung von >20 Gastronomiebetrieben
im Kaiserstuhl.*

*Unser Interesse ist es, frische Produkte aus dem Naturgarten Kaiserstuhl zu verwenden,
z.B. Gemüse und Salate aus Eichstetten etc.*

Aperitif

<i>Sherry dry / medium</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Martini weiß/ rosato¹⁾</i>	<i>5 cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Aperol¹⁾ Sprizz (Aperol mit Prosecco)</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Hugo (Secco m. Holunderblütensirup)</i>	<i>0,25 l</i>	<i>5,50 €</i>

Suppen

<i>Tagessuppe</i>	<i>3,60 €</i>
<i>Pfifferlingcremesuppe⁶ mit Sahnehaube³</i>	<i>6,80 €</i>

Vorspeisen

<i>Hausgebeizter Lachs mit Sahnemeerrettich³ und Toast</i>	<i>9,00 €</i>
<i>Gebratener Garnelen-Spieß auf Salatgarnitur^{2,3,6}</i>	<i>7,50 €</i>
<i>Feiner Salat mit gebratenen Fischen aus Fluss und Meer</i>	<i>16,00 €</i>
<i>Carpaccio vom Rinderfilet mit kl. Salatgarnitur</i>	<i>11,00 €</i>

Toaste

<i>Toast Hawaii (Gekochter Schinken²⁾⁴⁾⁵⁾ und Ananas³⁾ mit Salatgarnitur)</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Sommertoast (Putensteak und Tomaten, mit Mozzarella überbacken)</i>	<i>11,50 €</i>
<i>Toast Max (roher^{2,4,5} oder gek. Schinken^{2,4,5} und Spiegelei mit Salatgarnitur)</i>	<i>9,50 €</i>

Hauptgerichte

vegetarisch

<i>Käsespätzle mit Rahmsoße und buntem Salat^{2,3,6}</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Gemüseteller mit Spätzle und Rahmsoße</i>	<i>9,90 €</i>

1) mit Farbstoff

2) mit Nitritpökelsalz oder mit Konservierungsstoff

3) mit Süßungsmittel

4) mit Phosphat

6) mit Geschmacksverstärker

7) geschwürzt

5) mit Antioxidationsmittel

10)enthält Phenylalalinquelle

Hauptgerichte

<i>Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und buntem Salat^{1,3,6}</i>	<i>12,50 €</i>
<i>Cordon-Bleu^{2,4,5} vom Schwein mit Pommes frites und buntem Salat</i>	<i>15,00 €</i>
<i>Zanderfilet gedünstet mit Reis und buntem Salat</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Lachs in Weißburgundersoße mit Reis und buntem Salat</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Rinderzunge mit Nudeln und buntem Salat</i>	<i>14,50 €</i>
<i>Rumpsteak medium mit Kräuterbutter, Pommes frites und buntem Salat</i>	<i>23,00 €</i>
<i>Rösslebrett (2 Schweinesteaks, Fleischküchle, Pommes frites, umringt von Salaten der Saison)</i>	<i>16,50 €</i>
<i>Schweinefilet mit Rahmsoße, Spätzle und buntem Salat</i>	<i>15,50 €</i>

Der Essig für die Salatsoße enthält 1,3,6 siehe Vorspeisenkarte

*Sämtliche Gerichte auch in kleineren Portionen möglich.
Bitte fragen Sie das Servicepersonal.*

Vesperkarte

<i>Ein Paar heiße Bauernwürste</i> ^{2,3,9}	5,90 €
<i>Salatplatte mit Schinken und Ei</i> ^{2,3,9}	8,90 €
<i>Bunter Salatteller</i> ^{2,3,6}	6,50 €
<i>Wurstsalat mit Gurken</i> ^{2,3}	6,80 €
<i>Elsässer Wurstsalat mit Gurken</i> ^{2,3}	7,50 €
<i>Schnitzel mit Brot</i>	7,50 €
<i>Schweinerückensteak mit Kräuterbutter und Brot</i>	7,50 €
<i>Schinkenbrot gekocht</i> ^{2,9,5}	7,80 €
<i>Schinkenbrot roh</i> ^{2,9,5}	7,80 €
<i>Käsebrot mit Zwiebelringen</i> ^{1,2}	7,00 €
<i>Speckvesper</i> ^{2,5,9}	6,50 €
<i>Rindfleischsalat mit Zwiebeln und Gurken</i> ^{1,2,3}	9,00 €
<i>Münsterkäse mit Zwiebeln, Kümmel und Butter</i>	9,00 €
<i>Rumpsteak medium mit Kräuterbutter und Brot</i>	16,90 €
<i>Bauernvesper mit Schnaps (Blut-, Leber-, Bierwurst und Speck)</i> ^{2,5,9}	9,90 €
<i>Bauernvesper ohne Schnaps</i>	8,90 €

Der Essig für die Salatsoße enthält 1,6,2