

# Kulinarisch durch den Winter

## Winter-Spritz

104 Rhabarber-Spritz ( Prosecco, Soda, Rhabarbersirup, Minze )	5,90€
105 Sekt Holunderblüte	3,50€

## Hausgemachte Suppen

121 Hokkaidokürbis - Ingwer Suppe	4,90€
122 Rindergulaschsuppe „Ungarische Art“	5,90€

## Winterlich - Badisch gut

124 Kleiner Feldsalat mit Vinaigrette & Croutons	4,80€
125 Großer Feldsalat mit Vinaigrette, Speck & Croutons	8,60€

## Flammenkuchen

### „Der aus dem Schwarzwald Flammkuchen“

106 Flammkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Schwarzwälder Speck, Raclettekäse & frischem Rucola	8,90€
---	-------

### „Fischig - gut“

109 Flammkuchen mit Rahm, Lachs, Lauch, Raclettekäse & frischem Rucola <sup>1,2</sup>	9,60€
---	-------

### „Wellness Flammkuchen“ vegetarisch

110 Flammkuchen mit Rahm, Kartoffeln, Tomaten, Raclettekäse & Rucola <sup>1</sup>	8,60€
---	-------

### „Süßer Winterzauber“

111 Flammkuchen mit Rahm, Apfelmus, Puderzucker & Mandelsplitter, mit Calvados flambiert	7,80€
--	-------

## Fleisch & Nudelgerichte

112 Schnitzel Wiener Art“ mit Pommes Frites	8,90€
113 Zwei marinierte Schweinesteaks vom Grill, mit Kräuterbutter und Pommes Frites	12,90€
114 Zwei marinierte Putensteaks vom Grill, mit Kräuterbutter und Pommes Frites	13,90€
116 Ein Paar Bratwürste ( mit Kalbfleisch ) Zwiebelsauce und Rösti Ecken	8,50€
117 Wildgulasch mit Preiselbeerapfel und Spätzle	13,90€
118 Penne mit frischem Gemüse an Tomatensauce	7,20€
119 Penne mit Thunfisch, Oliven und Peperoni an Tomatensauce	7,40€
120 Frische Käsespätzle aus der Pfanne mit Bergkäse an Schmelzzwiebeln	8,50€
127 Bratensoße	1,50€

## Heißes für Leib und Seele

128 Glühwein „Rot“ . mit Zitronen und Orangen	0,25l / 3,50€
129 Glühwein „weiss“ mit Holunder - Ingwersirup	0,25l / 3,80€

## Unsere Weinempfehlung

**Pueblo Viejo Rioja** \_\_\_\_\_ 358 0,2l 4,60€ 359 Fl. 0,75 l 16,20€

Ein Klassiker mit typischen Aromen von Schattenmorellen,  
Brombeere und feiner Zitrone