

# Kulinarisch durch den Winter

## Winter-Spritz

104 Rhabarber-Spritz ( Prosecco, Soda, Rhabarbersirup, Minze )	6,90€
105 Sekt Holunderblüte	3,50€

## Winterlich - Badisch gut

124 Kleiner Feldsalat mit Vinaigrette & Croutons	5,20€
125 Großer Feldsalat mit Vinaigrette, Speck & Croutons	9,50€

## Flammenkuchen

### „Der aus dem Schwarzwald Flammkuchen“

106 Flammkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Schwarzwälder Speck, Raclettekäse & frischem Rucola	10,50€
---	--------

### „Fischig - gut“

109 Flammkuchen mit Rahm, Lachs, Lauch, Raclettekäse & frischem Rucola <sup>1,2</sup>	11,20€
---	--------

### „Wellness Flammkuchen“ vegetarisch

110 Flammkuchen mit Rahm, Kartoffeln, Tomaten, Raclettekäse & Rucola <sup>1</sup>	9,80€
---	-------

### „Süßer Winterzauber“

111 Flammkuchen mit Rahm, Apfelmus, Puderzucker & Mandelsplitter, mit Calvados flambiert	8,50€
--	-------

## Fleisch & Nudelgerichte

112 Schnitzel Wiener Art“ mit Pommes Frites	11,50€
113 Zwei marinierte Schweinesteaks vom Grill, mit Kräuterbutter und Pommes Frites	13,90€
114 Zwei marinierte Putensteaks vom Grill, mit Kräuterbutter und Pommes Frites	14,90€
116 Ein Paar Bratwürste ( mit Kalbfleisch ) Zwiebelsauce und Rösti Ecken	10,50€
117 Hirschgulasch mit Preiselbeerapfel und Spätzle	15,90€
118 Penne mit frischem Gemüse an Tomatensauce	9,50€
119 Penne mit Thunfisch, Oliven und Peperoni an Tomatensauce	10,80€
120 Frische Käsespätzle aus der Pfanne mit Bergkäse an Schmelzzwiebeln	10,50€
127 Bratensoße	2,00€

## Heißes für Leib und Seele

128 Glühwein „Rot“ . mit Zitrone & Orange	0,25l / 3,90€
129 Glühwein „weiss“ mit Holunder - Ingwersirup	0,25l / 3,90€

## Unsere Weinempfehlung

Pueblo Viejo Rioja _____	358	0,2l	4,60€
	359 Fl.	0,75 l	16,40€

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