

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 1,2	11,20 €
--	---------

„Wellness Flammkuchen“ vegetarisch

110 Flammkuchen mit Rahm, Kartoffeln, Tomaten, Raclettekäse & Rucola ₁	9,80 €
---	--------

„Süßer Winterzauber“

111 Flammkuchen mit Rahm, Apfelmus, Puderzucker & Mandelsplitter	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	3,90€
129 Glühwein „weiss“ mit Holunder - Ingwersirup	3,90€

Unsere Weinempfehlung

Pueblo Viejo Rioja	358	0,2l	5,20€
Ein Klassiker mit typischen Aromen von Schattenmorellen, Brombeere und feiner Zitrone	359	Fl. 0,75 l	19,50€