

Kulinarisch durch den Winter

Winter-Spritz

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

Hausgemachte Suppen

121 Hausgemachte Kartoffelsuppe	4,90€
122 Hausgemachte Rindergulaschsuppe „Ungarische Art“	5,90€

Winterlich - Badisch gut

124 Kleiner Feldsalat mit Vinaigrette & Croutons	4,90€
125 Großer Feldsalat mit Vinaigrette, Speck & Croutons	8,90€

Flammenkuchen

„Der aus dem Schwarzwald Flammkuchen“

106 Flammkuchen mit Rahm, Zwiebeln, Schwarzwälder Speck, Raclettekäse & frischem Rucola	9,40€
---	-------

„Fischig - gut“

109 Flammkuchen mit Rahm, Lachs, Lauch, Raclettekäse & frischem Rucola ^{1,2}	10,20€
---	--------

„Wellness Flammkuchen“ vegetarisch

110 Flammkuchen mit Rahm, Kartoffeln, Tomaten, Raclettekäse & Rucola ¹	9,20€
---	-------

„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	8,90€
--	-------

117 Wildgulasch mit Preiselbeerapfel und Spätzle	13,90€
--	--------

118 Penne mit frischem Gemüse an Tomatensauce	7,40€
---	-------

119 Penne mit Thunfisch, Oliven und Peperoni an Tomatensauce	7,90€
--	-------

120 Frische Käsespätzle aus der Pfanne mit Bergkäse an Schmelzzwiebeln	8,90€
--	-------

127 Bratensoße	1,50€
----------------	-------

Heißes für Leib und Seele

128 Glühwein „Rot“ . mit Zitrone & Orange	0,25l / 3,80€
---	---------------

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