

SPEISEN

Suppen und Vorspeisen

- | | |
|--|-----------------|
| 1. <i>Badische Kartoffelsuppe mit Lauch und gegrilltem Schwarzwaldschinken</i> | <i>EUR 3,90</i> |
| 2. <i>Rinderkraftbrühe mit Leberknödel und Gemüseeinlage</i> | <i>EUR 4,30</i> |
| 3. <i>Gebratener Fetakäse im Sesammantel auf knackigem Salatbett
und Balsamico-Honig-Vinaigrette</i> | <i>EUR 5,80</i> |

Salate

- | | |
|--|------------------|
| 4. <i>Kleiner gemischter Salat</i> | <i>EUR 3,50</i> |
| 5. <i>Bunter Blattsalat mit gebratenen Putenbruststreifen, Champignons,
Kirschtomaten und hauseigenem Honig-Senfdressing</i> | <i>EUR 9,20</i> |
| 6. <i>Großer gemischter Salat mit gegrilltem Gemüse und in Rosmarinöl
gebratenen Gambas</i> | <i>EUR 11,90</i> |

Würzige Ofenkartoffeln

- | | |
|---|------------------|
| 7. <i>mit Blattspinat und Fetakäse überbacken</i> | <i>EUR 7,80</i> |
| 8. <i>mit gegrillten Putenstreifen, Brokkoli, Champignons und Käse überbacken</i> | <i>EUR 8,90</i> |
| 9. <i>mit Kräuterquark, gegrilltem Gemüse, Gambas und Salatbeilage</i> | <i>EUR 11,50</i> |

Leckere Hauptsachen

- | | |
|---|------------------|
| 10. Schweizer Rösti-Omelette gefüllt mit feinwürzigem Blattspinat | EUR 7,80 |
| 11. Hausgemachte Käsespätzle mit frischen Champignons, Zwiebeln und Salat | EUR 8,50 |
| 12. Hackbraten in Rotwein-Zwiebelsoße, Bratkartoffeln und Salat | EUR 8,50 |
| 13. Tafelspitz aus dem Wurzelsud in feiner Meerrettichsoße, Preiselbeerschiff, Petersilienkartoffeln und Salat | EUR 10,80 |
| 14. Deftiger Schweinebraten auf Schwarzbiersoße mit Rahmsauerkraut und Semmelknödel | EUR 9,80 |
| 15. Sächsischer Sauerbraten mit Rotkohl und Kartoffelklößen | EUR 11,50 |

Pfannengerichte

- | | |
|---|------------------|
| 16. Schwarzwaldschnitzel – paniertes Schweineschnitzel mit Rahmsoße und gegrilltem Schwarzwaldschinken, hausgemachten Krokette und Salat | EUR 9,80 |
| 17. Rahmschnitzel – paniertes Schweineschnitzel mit frischen Rahmchampignons, Butterspätzle und Salat | EUR 9,80 |
| 18. Putenbrustfilet auf gegrilltem Thymian-Gemüse und Krokette | EUR 11,50 |
| 19. Schweinemedallions in Cognac-Pfefferrahm mit Schweizer Rösti und Salat | EUR 15,80 |
| 20. Argentinisches Rumpsteak (ca. 250g) mit gebratenen Zwiebeln, Kräuterbutter, knusprigen Bratkartoffeln und Salat | EUR 16,80 |

Fischgerichte

- 21. Matjesfilet nach „Hausfrauenart“ mit Äpfeln, Zwiebeln,
Gewürzgurke und Salzkartoffeln** **EUR 8,80**
- 22. Sepia a la plancha - gegrillter Tintenfisch herzhaft zubereitet
mit frischem Knoblauch, Salatbeilage und Baguette** **EUR 12,90**
- 23. Sepia „Gambrinus“- gegrillte Sepiastreifen mit mediterranem Gemüse,
Knoblauch, Chili, Gambas und Baguette** **EUR 14,90**

Essbare Streicheleinheiten

- 24. Vanilleeis mit heißer Schokoladensoße und Sahne** **EUR 4,20**
- 25. Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne** **EUR 4,50**
- 26. Walnusseis mit heißen Brombeeren und Sahne** **EUR 4,80**
- 27. Gebackene Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne** **EUR 4,90**
- 28. Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahnehäubchen** **EUR 4,50**

Unsere Dessertempfehlung für den Herrn

Espresso serviert mit feinem Haselnuss- oder Marillenschnaps aus der

Thomas Prinz Destillerie (Österreich) EUR 4,20