



Suppen / Vorspeisen

Rinderkraftbrühe / Kräuterflädle / Gemüsestreifen 1,3,7,9	5,70
Spargelcremesuppe / mit Einlage <small>vegan</small>	5,80
Lachstatar / Reibekuchen / Salatbouquet / Apfel-Balsamico-Dressing 1,4,7,9,10 Meerrettichcreme	14,50
Hauptgang ►	18,80
Geflämmte Ziegenkäsetaler / Käserei vom Höchsten / Zwergorangen-Kompott / Salatbouquet / Apfel-Balsamico-Dressing 7,10	14,80
Hauptgang ►	19,80

Salate

Kleiner bunter Vorspeisensalat / Frenchdressing 3,10	6,30
Reichenauer Salatvariation / <u>wahlweise auch mit:</u>	11,80
gebackenen Zanderknusperli / Remouladensauce 1,3,4,6,10,C	17,80
Hähnchenbrustfilet / Limetten-Minze-Marinade	19,50
Zanderfilet vom Grill / Mandelbutter 1,4,7,8A	21,50
Rumpsteak / Angus Weiderind / Kräuterbutter 7	25,80
Dressing <u>wahlweise:</u> Apfel-Balsamico 10 / Frenchdressing 3,10 / Essig-Öl 10	

Kindergerichte (nur für Kinder möglich)

Spätzle / Bratensauce 1,3,9 / Pommes / Ketchup K	5,50
Kartoffelpuffer / Apfelmus 1,C	7,50
Schweineschnitzel / Pommes Frites / Ketchup 1,3,K	9,00
Zanderknusperli / Pommes Frites / Ketchup 1,3,4,K	10,50

Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,00€.

Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt. Für Verpackungsmaterial berechnen wir 0,80€ p. Stück.



Fisch / Vegetarisch

Gebackene Risottobällchen / Ratatouille-Gemüse / Pastinaken Vegan / Laktose- und Glutenfrei	18,50
Gelbes Gemüse-Thai Curry / Reis / Korianderöl / Vegan / Laktose- und Glutenfrei	18,50
Zanderfilet vom Grill / Orangen-Safransauce / Grillgemüse / Reis 1,4,7	23,80 / 27,80
Fangfrischer ganzer Fisch / mit frischen Kräutern in Butter gebraten / 1,4 Grillgemüse / neue Kartoffeln	30,50

Geschmortes / Gegrilltes

Schnitzel vom Schweinerücken / Wiener Art / Pommes frites / Salat 1,3	16,80 / 20,80
Schweinefilet / Grillgemüse / Pilzrahmsauce / Spätzle 1,3,7	19,50 / 23,50
Hähnchenbrustfilet / Limetten-Minze-Marinade / Ratatouille / Reis / Jus 9	24,80
Geschmorter Lammbraten / eigene Sauce / Ratatouille-Gemüse 1,9 Rosmarinkartoffeln	19,80 / 23,80
Rumpsteak 250g / Angus Rind / Grillgemüse / Pommes frites / Kräuterbutter 7,9	30,50
Rinderfilet 200g / Angus Rind / Grillgemüse / Rosmarinkartoffeln / Kräuterbutter 7,9	36,50

Frischer Spargel vom Kaiserstuhl

Portion Stangenspargel 250g / neuen Kartoffeln / Sauce Hollandaise 3 oder zerlassene Butter	18,80
--	-------

dazu empfehlen wir:

gekochtem und Schwarzwälder Schinken B,C,M	7,50
zwei Stück Schweinemedailon	12,50
Rumpsteak vom Angus Rind 200g / oder Rinderfilet 150g	18,50



Vesper

Schweizer Wurstsalat / Käse / Garnitur / Bauernbrot 1,3,10,C,G 10,80

Dessert

Affogato al Café / Espresso / Vanilleeis 3,7 4,80

3 Kugeln Eis / Eis mit Sahne 1,3,7 4,80 / 5,80

Kindereis / Smarties / Sahne 1,3,7,8,A 4,50

Eiskaffee / 2 Kugeln Vanilleeis / Sahne 1,3,7 5,80

Eis & Heiss / Vanille- und Schokoladeneis / warme Kirschen / Sahne / 1,3,7,8 8,50
Mandelsplitter

Beeren-Traum / Vanille,- Schoko und Walnusseis / Beerenragout 1,3,7,8 8,50
Vanillesauce / Sahne

Berberitzen-Parfait / frische Früchte / Orangen-Honigsauce / Sahne 1,3,7,A 8,50

Mousse von brauner Schokolade / Himbeerragout 3,7 9,00

Gebackener Apfelstrudel / Vanillesauce / Walnusseis / Sahne 1,3,7,8 9,50
Wartezeit 15 Minuten

Deklarationspflichtige Zusatzstoffe

- A. mit Farbstoff
- B. mit Konservierungsstoff
- C. mit Antioxidationsmittel
- D. mit Geschmacksverstärker
- E. geschwefelt
- F. geschwärzt
- G. mit Phosphat
- H. mit Milcheiweiß (bei Fleischerzeugnissen)
- I. koffeinhaltig
- J. chininhaltig
- K. mit Süßungsmittel
- L. gewachst
- M. gepökelt

Allergene

1. Gluten haltiges Getreide (A:Weizen, B:Roggen, C:Gerste, D:Hafer, E:Dinkel, F:Kamut oder Hybridstämme davon)
2. Krebstiere
3. Eier 4. Fisch 5. Erdnüsse
6. Soja 7. Milch und Milchprodukte (einschließlich Laktose)
8. Schalenfrüchte (A:Mandel, B:Haselnuss, C:Walnuss, D:Cashew, E:Pecanuss, F:Paranuss, G:Pistazie, H:Macadamianuss und I:Queenslandnuss)
9. Sellerie 10. Senf 11. Sesamsamen
12. Schwefeldioxid und Sulfite in einer Konzentration von mehr als 10 mg/kg oder 10mg/l
13. Lupinen
14. Weichtiere