



**Tagessuppe:**

Lauchcremesuppe (Leek cream soup)	6,10 €
Badische Flädlesuppe (Pancakes soup)	6,00 €
Knoblauchcremesuppe (Garlic-creamsoup)	7,00 €

**Vorspeise:**

Gemischter Beilagen Salatteller mit feinem Hausdressing (Mixed salad plate with fine house dressing)	6,90 €
---	--------

Kleiner Wildkräutersalat an Gebratener Ziegenkäse mit Balsamico – Honigdressing (Small wild herb salad with fried goat cheese with balsamic honey dressing)	9,00 €
---	--------

Feldsalat "Alt-Badisch" an einem Johannisbeer-dressing mit Croutons	10,20 €
---	---------

\*\*\*\*\*

**Kindergerichte:**

Balu: Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites	9,80 €
Pluto: Pommes Frites mit Ketchup	6,90 €
Pumuckl: Hausgemachte Spätzle mit feiner Rahmsoße	7,90 €
Olaf: Pfannkuchen mit Apfelmus	7,90 €



- \*) **Panierte Schnitzel** vom Schweinerücken „Wiener Art,,  
mit Pommes Frites und einem Salatteller  
(Breaded pork with chips and a salad plate) 19,20 €
- Cordon Bleu** vom Schweinerücken, gefüllt mit Schinken und Käse  
dazu Pommes Frites und Buttergemüse  
(Pork Steak breaded with ham and cheese, chips and vegetables) 23,20 €
- Kalbsrahmschnitzel** mit hausgemachten Eierspätzle und einem Salatteller  
(Veal schnitzel with homemade egg spaetzle and a salad plate) 26,10 €
- Rinderrückensteak** mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und einem Salatteller  
(Beefsteak with herb – flavoured butter, chips and a salad plate) 29,20 €
- \*) **Sahnegeschnetzeltes** vom Schwein „Schweizer Art“  
mit Champignons, Eierspätzle und einem Salatteller  
(Pork little pieces in a Champignon cheese sauce with noodles and a salad plate) 19,80 €
- \*) **Schwäbisches Filetpfännle**  
Schweinemedallions mit Zwiebeln, Kräuterbutter auf Käsespätzle und einem Salatteller  
(Pork medallions with onions, herb butter on cheese spaetzle and a salad plate) 23,70 €
- \*) **Putengeschnetzeltes** „Indische Art“ mit Reis und einem Salatteller  
(Turkey in a Curry sauce with Rice and a salad plate) 19,80 €
- \*) **(donnerstags)**  
Geschnetzelte Rinderleber „nach Art des Hauses „mit Bratkartoffeln und einem Salat  
(Liver of beef in red wine Sauce, fried potatoes and a salad plate) 18,50 €

(\*) diese Gerichte Servieren wir als kleine Portionen!



**von der heimischen Jagd:**

- \*) Wildgulasch vom Reh und Wildschwein „Baden-Baden“  
mit Champignons, hausgemachten Eierspätzle  
einer mit Preiselbeeren gefüllten Williamsbirne und ein gemischter Salatteller  
(Wild Goulasch "Baden-Baden" with Champignons, home-baked noodles  
of a William's pear full with Cranberry's mixed salad plate)6) 23,10 €

**Wildrahmgeschnetzeltes**

mit Waldpilzen, Apfel – Calvados Sauce dazu hausgemachte Eierspätzle und einem  
Wildkräutersalat mit Balsamico – Honigdressing  
(wild boar's cream-shredded with chanterelles in addition home-baked noodles  
and a wild herb salad with Balsamico - honey dressing) 6) 28,90 €

**Rehnüsse „Schwarzwald“** nach Art des Hauses

mit Waldpilzen einer mit Preiselbeeren gefüllten Williamsbirne  
dazu hausgemachte Eierspätzle, Haselnussbällchen und ein Gemüsebouquet  
Wildkräutersalat mit Balsamico – Honigdressing)6)  
(Roe deer with mushrooms, cherries, cranberries, Williams pear, noodles,  
hazelnut croquettes and vegetables bouguet  
and Wild herb salad with balsamico – honey dressing )6) 34,20 €

(\*) diese Gerichte Servieren wir als kleine Portionen!



### Badisch Regional

Wildbratwürste mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und einem Salatteller 17,80 €

### Frische Forellenfilets:

Forellenfilets auf der Haut gebraten an Wildkräutersalat  
(Trout fillets on the skin roasted with herbal salad) 19,20 €

Forellenfilets gebraten nach „Grenobler Art“ mit Kapern,  
Zitronenfilets, zerlassene Riesling-Butter, Thymian-kartoffeln und einem Salatteller  
(trouts fillets roasted after „Grenobler“ with capers, lemon fillets,  
melted butter, Thyme- potatoes and a salad plate) 22,40 €

### Vegetarisch:

Kräuterpfannenkuchentasche gefüllt mit einer Champignons a la creme  
und einem Salatteller  
(Herbal pancake bag filled with mushroom a la creme and a salad plate) 18,50 €

Gemüsepfannkuchen: Pfannkuchen mit feinem Gemüse belegt und mit Käse überbacken  
dazu einen Salatteller  
(Vegetable pizza topped with fine vegetables  
and gratinated with cheese, served with a salt plate ) 17,80 €

\*) Käsespätzle mit Bergkäse, Zwiebel – Butterschmelz und einem Salatteller  
(Cheese spaetzle with onion butter melt and a salad plate) 15,90 €

(\*) diese Gerichte Servieren wir als kleine Portionen!