



Speisekarte von 12:00 Uhr bis 13:45 & 17:00 bis 19:30 Uhr

Tagessuppe:

Kressecremesuppe (Cress cream soup)	6,00 €
Badische Flädlesuppe (Pancakes soup)	5,90 €
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 €
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Kindergerichte:

Balu: Schweineschnitzel paniert mit Pommes Frites	10,80 €
Pluto: Pommes Frites mit Ketchup	7,20 €
Pumuckl: Hausgemachte Spätzle mit feiner Rahmsöße	7,90 €
Olaf: Pfannkuchen mit Apfelmus	7,90 €



Speisekarte von 12:00 Uhr bis 13:45 & 17:00 bis 19:30 Uhr

- *) **Panierte Schnitzel** vom Schweinerücken „Wiener Art,,
mit Pommes Frites und ein gemischter Salatteller
(Breaded pork with chips and a salad plate) 21,20 €
- Cordon Bleu** vom Schweinerücken, gefüllt mit Schinken und Käse
dazu Pommes Frites und Buttergemüse
(Pork Steak breaded with ham and cheese, chips and vegetables) 24,20 €
- Kalbsrahmschnitzel** mit hausgemachten Eierspätzle und ein gemischter Salatteller
(Veal schnitzel with homemade egg spaetzle and a salad plate) 27,30 €
- Rinderrückensteak** mit Kräuterbutter, dazu Pommes Frites und ein gemischter Salatteller
(Beefsteak with herb – flavoured butter, chips and a salad plate) 30,20 €
- *) **Sahnegeschnetzeltes** vom Schwein „Schweizer Art“
mit Champignons, Eierspätzle und ein gemischter Salatteller
(Pork little pieces in a Champignon cheese sauce with noodles and a salad plate) 20,80 €
- *) **Schwäbisches Filetpfännle**
Schweinemedallions mit Zwiebeln, Kräuterbutter auf Käsespätzle
und ein gemischter Salatteller
(Pork medallions with onions, herb butter on cheese spaetzle and a salad plate) 24,20 €
- *) **Putengeschnetzeltes** „Indische Art“ mit Reis und ein gemischter Salatteller
(Turkey in a Curry sauce with Rice and a salad plate) 20,80 €
- *) **(donnerstags)**
Geschnetzelte Rinderleber „nach Art des Hauses „mit Bratkartoffeln
und ein gemischter Salatteller
(Liver of beef in red wine Sauce, fried potatoes and a salad plate) 20,50 €

(*) diese Gerichte Servieren wir als kleine Portionen!



Speisekarte von 12:00 Uhr bis 13:45 & 17:00 bis 19:30 Uhr

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 Goulash "Baden-Baden" with Champignons, home-baked noodles
of a William's pear full with Cranberry's mixed salad plate)6) 24,60 €

Wildrahmgeschnetzeltes

- mit Waldpilzen, Apfel – Calvados Sauce dazu hausgemachte Eierspätzle und einem
Wildkräutersalat mit einem Balsamico – Honig dressing
(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 einem Balsamico – Honig dressing6)
(Roe deer with mushrooms, cherries, cranberries, Williams pear, noodles,
hazelnut croquettes and vegetables bouquet
and Wild herb salad with balsamico – honey dressing)6) 34,80 €

(*) diese Gerichte Servieren wir als kleine Portionen!



Speisekarte von 12:00 Uhr bis 13:45 & 17:00 bis 19:30 Uhr

Badisch Regional

Wildbratwürste mit Röstzwiebeln, Bratkartoffeln
und ein gemischter Salatteller 19,20 €

Frische Forellenfilets:

Forellenfilets auf der Haut gebraten an Wildkräutersalat
(Trout fillets on the skin roasted with herbal salad) 21,80 €

Forellenfilets gebraten nach „Grenobler Art“ mit Kapern,
Zitronenfilets, zerlassene Riesling-Butter, Thymian-kartoffeln
und ein gemischter Salatteller
(trouts fillets roasted after „Grenobler“ with capers, lemon fillets,
melted butter, Thyme- potatoes and a salad plate) 24,80 €

Vegetarisch:

Bärlauchpfannenkuchentasche gefüllt mit einer Champignons a la creme
und ein gemischter Salatteller
(Wild garlic pancake bag filled with mushroom a la creme and a salad plate) 19,80 €

Gemüsepfannkuchen: Pfannkuchen mit feinem Gemüse belegt und mit Käse überbacken
dazu ein gemischter Salatteller (Vegetable pizza topped with fine vegetables
and gratinated with cheese, served with a salt plate) 18,90 €

*) Käsespätzle mit Bergkäse, Zwiebel – Butterschmelz und ein gemischter Salatteller

(Cheese spaetzle with onion butter melt and a salad plate) 16,70 €

Kartoffelröstie auf buntem Gemüse (Vegan) 16,80 €

(*) diese Gerichte Servieren wir als kleine Portionen!

Spargel Gerichte

Spargelcremesuppe 7,20 €

Spargeltasche:

Bärlauch -Pfannkuchen mit gekochtem Schinken und Spargel gefüllt,
mit Sauce Hollandaise und Käse überbacken 23,60 €

½ Pfund Spargel mit Kratzete und Sauce Hollandaise 19,90 €

½ Pfund Spargel mit Schnitzel "Wiener Art"
Kartoffeln und zerlassener Butter 24,80 €

½ Pfund Spargel mit Schweinefiletmedaillons,
Bärlauch-Kratzete und Sauce Hollandaise 30,20 €

½ Pfund Spargel mit frischen Forellenfilets auf der Haut gebraten,
Thymian – Kartoffeln und Butter 28,70 €

½ Pfund Spargel mit Eieromelette, Kartoffeln und zerlassene Butter 21,90 €

250 g Spargel extra 14,50 €

Weinempfehlung:

Baden Pfaffenweiler Weinhaus

Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken (enthält Sulfite 13%vol.) 0,25l 4,90 €