

Speisenkarte

Suppen

- ◆ Badische Flädlesuppe 4,70
Tomatensuppe mit Gin und Sahne 5,90
- ◆ Bärlauchcremesuppe mit Kracherle 5,80
- ◆ Nudelsuppe 4,70
Tomatensuppe *vegan* 4,70
- ◆ Spargelcremesuppe 5,80

Vorspeisen

- ◆ „Vorspeisenteller“ Schwarzwälder Schinken (2) und Melone, Bibiliskäs, Räucherlachs & Oliven mit Schwarzwälder Bauernbrot 13,00
- ◆ Geräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich & Toast als Vorspeise 9,50 (als Hauptgericht 14,50)

Hauptgerichte

- ◆ „Cordon Bleu“ vom Schweinerücken gefüllt mit Kochschinken (2) und Schwarzwälder Bergkäse, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet 18,80
- ◆ „Badisches Ochsenfleisch“ Gekochtes Schwarzwaldbrind mit Meerrettichsoße und Preiselbeeren, Kartoffeln und Salat vom Buffet 19,80 (*Klein 17,50*)
- ◆ Rumpsteak vom Schwarzwaldbrind mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat vom Buffet 24,50
- ◆ „Kutscherteller“ Rinder- & Schweinesteak nach Art des Hauses mit Gemüse und Spätzle 22,50
- ◆ „Pfefferschnitzel“ Paniertes Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsoße, Pommes frites und Salat vom Buffet 16,00 (*Klein 14,00*)
- ◆ Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat vom Buffet 15,00 (*Klein 13,50*)
- ◆ Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Pommes frites und Salat vom Buffet 16,00 (*Klein 14,00*)
- ◆ Kalbschnitzel „Wienerart“ mit Pommes frites und Salat vom Buffet 21,00 (*Klein 18,50*)
- ◆ „Schwarzwälder Bauernbratwürste“ (2) vom Breitnauer Bioschwein, geräuchert und gebrüht mit Zwiebelsoße, Pommes frites und Salat vom Buffet 16,80
- Spaghetti mit Bolognese vom Breitnauer Biorind mit Salat vom Buffet 15,50
- Hausgemachter Hackbraten mit Rahmsoße, Kroketten und Salat vom Buffet 14,00

Fisch

-  Gebratenes Schwarzwälder Lachsforellenfilet mit Zitronen-Buttersoße, Basmatireis und Salat vom Buffet 23,00

Vegetarisch

-  Frisches Gemüse mit Spiegelei und Kartoffeln 16,00

Tortelloni mit Tomatensoße und Käse überbacken, dazu Salat vom Buffet 14,00

Vegan – Gemüsecurry mit Basmatireis und fruchtigem Mango-Ananas-Chutney 16,00

Zusätzlich zu einem Gericht Beilagensalat 5,50 / Beilagengemüse 5,50 /

Beilage: Pommes frites, Kartoffeln, Basmatireis 3,00/ Spätzle 4,00

Dessert

Hausgemachtes Vanilleparfait mit Erdbeere, Limette und Basilikum 7,50

Panna Cotta“ & Joghurteiscreme mit frischer Ananas 7,50

Lauwarmer Schokoladen-Vollkorn-Nusskuchen mit Vanilleeis und Sahne 7,00

2 Kugeln hausgemachtes Sorbet mit Früchtedeko 6,50

Gemischtes Eis mit Sahne 5,20 1 Große Kugel Eis 4,50

(Vanille/Schoko/Erdbeere/Joghurt/Walnuss/Karamell vegan)

Schwarzwaldeisbecher Schoko und Vanilleeis mit Sahne, Kirschen und Kirschwasser 7,20

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 7,40

Ladys Cup Vanille-, Schoko- und Walnusseis mit Sahne und Eierlikör 7,00

Walnussbecher Walnusseis mit Sahne, Schokosoße und Walnüssen 7,40

*****Beachten Sie auch unsere Tagesgerichte auf der Tafel!*****

Bei Gerichten mit Salat ist ein einmaliges Bedienen am Salat Buffet inklusive. Gerne dürfen Sie sich gegen Aufpreis mehrfach bedienen.

Umbestellungen führen zu Preiserhöhungen.



= Naturparkgerichte (ausgenommen Pommes frites, Reis, Melone, Pilze)

Alle Preise in Euro - In Klammer (Klein XX,XX) Preis für kleine Portion

-Wir binden Suppen und Soßen mit glutenfreiem Mehl. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Genaue Informationen in der Allergen-Kennzeichnungsmappe oder auf Nachfrage. Allergien oder Unverträglichkeiten bitte mitteilen.

Zusatzstoffe: (2) mit Nitritpökelsalz. 4.) mit Phosphat 6.) mit Geschmacksverstärker