

Hausaperitiv

Aperol Spritz 1,7,	6,90 €
Rosato-Spritz 1,7,	6,90 €
Gin-Tonic, auch alkoholfrei	7,20 €
Sekt mit Granatapfellikör	6,50 €
unsere neue Biersorte: Kellerbier dunkel naturtrüb von der Brauerei Gold Ochsen Ulm 0,3l	4,20 €

Saisonale Gerichte

Serviettenknödel mit Champignon-Speckragout, auch vegetarisch	17,50 €
Champignon-Bärlauchrisotto und Parmesan	17,50 €
Schweinefilet in Champignonrahmsauce mit Brettspätzle	23,50 €
Züricher Geschnetzeltes mit Brettspätzle	25,50 €
Bärlauchrisotto mit Parmesan und gebratenen Riesengarnelen	31,50 €
Kalbsrückensteak unter der Kräuterkruste mit Dauphine-kartoffeln	33,50 €

Tagesdessert

Espresso mit Creme Brulee	6,00 €
---------------------------	--------

Unser Spargel vom Spargelhof Wurth aus Zusehofen

Spargelcremesuppe mit Lachs	9,00 €
Spargel im Schinken-Crepemantel und Sauce Hollandaise	16,50 €
Portion Stangenspargel mit Sauce Hollandaise Pfannekuchen oder neue Kartoffeln	29,50 €

Dazu können Sie bestellen:

Schinkenteller	10,00 €
kleines Schweineschnitzel	10,00 €
kleines Kalbsschnitzel	15,50 €
kleine Rumpsteak	16,50 €
kleines Lachssteak	14,50 €

Vorspeisen

Bunter Salatteller mit gebratenen Champignons	8,50 €
Kräuternudeln mit Norweger-Lachs	16,50 €
Carpaccio vom Rinderfilet mit frischem Parmesan	18,50 €
Kalbstafiletscheiben mit Thunfisch-Kapernsauce	18,50 €

aus dem Suppentopf

Flädlesuppe	6,00 €
Trudel's Markklößchensuppe	6,50 €
Kraftbrühe mit Fleischklößchen	6,90 €
Knoblauchcreme mit Croutons	7,50 €
Meerrettichcremesuppe mit Rauchforelle	9,00 €
Bärlauchcremesuppe mit Räucherlachs	9,00 €
Petersilienwurzelcremesuppe mit Babygambas	8,50 €

Beilagensalate

Blattsalate	5,20 €
bunter Salatteller	6,20 €

vom Schwein

Rahmschnitzel mit Brettspätzle		16,00 €
Schnitzel „Wiener-Art“ mit Pommes-Frites		16,00 €
Cordon- bleu mit Pommes-Frites	1,2,4,5,	18,50 €

vom Kalb

Rahmschnitzel mit frischen Champignons und Brettspätzle		25,50 €
Original Wiener Schnitzel mit Pommes-Frites		25,50 €
Cordon- bleu mit Pommes-Frites	1,2,4,5	27,50 €

Vegetarische Gerichte

Hausgemachte Käsespätzle		13,50 €
Vegetarisches Bauernomelett		12,50 €
Champignonnudeln		14,50 €
Pfannkuchen gefüllt mit Champignon-ragout		14,50 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

unsere Rumpsteaks vom argentinischem Angusrind

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln	26,50 €
Rumpsteak in Knoblauchrahm	26,50 €
Pfeffersteak	26,50 €
Rumpsteak unter der Meerrettichkruste	29,50 €
Großes Rumpsteak mit gebratenen Champignons	33,50 €

Als Beilagen zu den Steaks

Pommes-Frites	4,00 €
handgeschabte Brettspätzle	5,00 €
Dauphine-Kartoffeln	4,00 €
Kartoffelkroketten	4,00 €
Bratkartoffeln	5,50 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Fischgerichte

Norweger Lachs in Rieslingssauce mit Kartoffeln	24,50 €
Kross gebratener Zander mit Butternudeln	31,50 €
Jakobsmuscheln mit Trüffelnudeln und Erbsen	34,50 €

Spezialitäten des Hauses

Blutwurstgröstel	15,50 €
Schweinelendchen in Gorgonzolasauce, Walnussbutter und Butternudeln	23,00 €
Rindfleischwürfel in Champignon-Cognacrahm mit Brettspätzle	25,50 €
geschmorte Kalbsbacken mit Serviettenknödel	29,50 €
Lammrücken unter der Bärlauchkruste mit Bratkartoffeln	33,50 €
Kross gebratener Zander auf Blutwurst mit Rosmarin-Kartoffeln	34,50 €
Pfeffersteak vom Hirsch mit Pommes-Frites	35,50 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

Für den kleinen Appetit

Bunte Salatplatte mit kleinen Schnitzelchen		15,00 €
Bunte Salatplatte mit gebackenem Schafskäse		14,00 €
Große bunte Salatplatte mit gebratener Putenbrust		15,00 €
Blattsalate mit gebratenen Lachsstreifen		17,00 €
Strammer Max	1,2,4,5	11,50 €
Steak Toast, mit Schweinesteak, frischen Champignons und Käse überbacken	1,2,4,5,	16,50 €

Vesperkarte

Wurstsalat mit Baquette	1,2,4,5	11,00 €
Straßburger Wurstsalat mit Baquette	1,2,4,5	12,50 €

Liste der Zusatzstoffe auf der letzten Seite

**Können Sie unsere Speisekarte nicht lesen, fragen Sie nach unserem
Brillensortiment von Augenoptiker Thüm in Kehl**

Dessert

gemischtes Eis	5,50 €
gemischtes Eis mit Sahne	6,50 €
Vanilleiscreme mit heißer Schokolade	7,50 €
Heiße Himbeeren mit Vanilleiscreme	7,50 €
Eismeringe	8,50 €
Eiskaffee	7,50 €
Espresso mit einer Kugel Vanilleeis	5,00 €
Geeister Cappuccino ca.20 Min Zubereitungszeit	8,50 €
Geeistes Tiramisu	10,50 €
Dreierlei Sorbet mit frischen Früchten	9,80 €
Schokotörtchen mit Vanilleeis und Vanillesauce	11,00 €

Wir vermeiden es, jegliche Zusatzstoffe zu verwenden.
Allerdings sind diverse Zusatzstoffe in den Grundprodukten enthalten.

Kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffen

1 mit Farbstoff	7 chininhaltig
2 mit Konservierungsstoff	8 geschwefelt
3 mit Antioxidationsmittel	9 gewachst
4 mit Geschmacksverstärker	10 mit Süßungsmittel
5 mit Phosphat	11 mit Sulfite



Griesbacher
Aus dem Herzen des Schwarzenbades
First Class

Das Frische im Glas! **franz-Bier** Rastatt


Freiherr von u. zu
Franckenstein


Oberkircher
Winzergenossenschaft


siegbert bimmerte