



Suppen / Vorspeisen

Rinderkraftbrühe / Kräuterflädle / Gemüsestreifen 1,3,7,9	5,90
Spargelcremesuppe / Einlage / Vegan, Laktose-u. Glutenfrei	6,30
Hausgebeizter Lachs / Reibekuchen / Honig-Dill-Senfsauce 1,4,7,9,10 Salatbouquet / Apfel-Balsamico-Dressing	14,80
Geflämmte Ziegenkäsethaler / Quitte-Senfsauce / 1,7,8,10,B Zwergorangen-Kompott / Salatbouquet / Apfel-Balsamico-Dressing 7,10	14,80
Hauptgang ►	20,80

Salate

Kleiner bunter Vorspeisensalat / Frenchdressing 3,10	6,50
Reichenauer Salatvariation / <u>wahlweise auch mit:</u>	11,80
gebackener Ofenkartoffel / Sour Creme 7,10,12	16,80
gebackenen Zanderknusperli / Remouladensauce 1,3,4,6,10,C	17,80
Hähnchenbrustfilet / Limetten-Chili-Marinade 9	20,80
Saiblingsfilet vom Grill / Mandelbutter 1,4,7	23,80
Rumpsteak / Angus Weiderind / Cafe de Paris Butter 7	27,80
Dressing <u>wahlweise:</u> Apfel-Balsamico 10 / French 3,10 / Essig-Öl 10	

Kindergерichte (nur für Kinder möglich)

Spätzle / Braten- oder Rahmsauce 1,3,9 / Pommes / Ketchup κ	5,80
Kartoffelpuffer / Apfelmus 1,C	7,80
Schweineschnitzel / Pommes Frites / Ketchup 1,3,K	10,50
Zanderknusperli / Pommes Frites / Ketchup 1,3,4,K	11,80

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

Maultaschen mit feinem Gemüse / mediterraner Sauce / Rucola / Vegan / 1,9	17,50
Gelbes Gemüse Thai-Curry / Basmati Reis / frittierte Minze Vegan / Laktose-u. Glutenfrei	18,50
Ofenkartoffel Sour Creme / 2 Garnelenspieße / Grillgemüse / Pesto / 2,4,7,12	18,50
Saiblingsfilet / Mandelbutter / Grillgemüse / Petersilienkartoffeln / 1,4,7,8	23,80 / 27,80

Geschmortes / Gegrilltes

Schnitzel vom Schweinerücken / Wiener Art / Pommes frites / Salat / 1,3	16,80 / 20,80
Schweinefilet / Burgunderjus / Grillgemüse / Spätzle / 1,3,7,9	20,00 / 24,00
Geschm. Lamnbraten / eigene Sauce / Ratatouille-Gemüse / Spätzle / 1,7,9	22,80 / 26,80
Hähnchenbrustfilet / Burgunderjus / Ratatouille-Gemüse / Basmati Reis 7,9	24,80
Rumpsteak 250g / argentinisches Black-Angus Weiderind / Grillgemüse / 7 Pommes frites / Cafe de Paris Butter	31,80
Rinderfilet 220g / Black-Angus / Grillgemüse / Ofenkartoffel mit Sour Creme / 7,12 Cafe de Paris Butter	37,80

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	7,80
zwei Stück Schweinemedailon / oder Hähnchenbrustfilet	12,50
Frisches Saiblingsfilet vom Grill	14,50
Rumpsteak vom Angus 200g / oder Rinderfilet vom Black-Angus 180g	18,80 / 23,80

Einige Gerichte auch als Seniorenportion erhältlich. Für Änderungen der Beilagen berechnen wir 1,00€.
Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt. Für Verpackungsmaterial berechnen wir 0,80€ p. Stück.



Vesper

Toast Hawaii / Ananas / gek. Schinken / Käse überbacken / Preiselbeeren 1,7,M,G,B,C	9,80
Schweizer Wurstsalat / Käse / Garnitur / Bauernbrot 1,3,9,10,C,G	11,80

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
Eis & Heiss 1,3,7,8	8,50
Vanille und Schokoladeneis / warmen Kirschen / Sahne / Mandelsplitter	
Coupe Danmark / Vanilleeis / warme Schokosauce / Sahne / Mandeln 1,3,7,8	8,50
Bananensplit / Vanille- und Schokoeis / Mandelblättchen / Topping / Sahne / 1,3,7,8	8,50
Früchtebecher / Vanille- Joghurt und Erdbeereis / frische Früchte / Sahne 1,3,7	8,50
Berberitzen-Parfait / frische Früchte / Passionsfruchtsauce / Sahne 1,3,7	9,00
Warmer Schokokuchen / flüssig Kern / Kirschragout / Vanilleeis / Sahne 1,3,6,7	9,00
Gebackener Apfelkühle / Vanillesauce / Zimteis / Sahne 1,3,7,	9,00

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