



Suppen / Vorspeisen

Rinderkraftbrühe / Kräuterflädle / Gemüsestreifen 1,3,7,9	5,90
Spargelcremesuppe / mit Einlage <small>vegan</small>	6,50
Geflämmte Ziegenkäsethaler / Quitte-Senfsauce / 1,7,8,10,B	14,80
Zwergorangen-Kompott / Salatbouquet / Apfel-Balsamico-Dressing 7,10	
Hauptgang ►	20,80

Salate

Kleiner bunter Vorspeisensalat / Frenchdressing 3,10	6,50
Reichenauer Salatvariation / Frenchdressing / <u>wahlweise mit:</u>	
Putensteak / Kräuterbutter 7	20,80
Saiblingsfilet vom Grill / Mandelbutter 1,4,7	24,80
Rumpsteak / Angus Weiderind / Cafe de Paris Butter 7	28,80

Kindergerichte

Spätzle / Bratensauce / oder Pilzrahmsauce 1,3,7	5,80
Kartoffelpuffer / Apfelmus 1,C	8,80
Putensteak / Pilzrahmsauce / Spätzle 1,3,7	12,80

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

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 / Ratatouille-Gemüse / Rucola / Vegan / 1,9	18,80
Gelbes Gemüse-Thai Curry / Basmati Reis / frittierte Minze Vegan / Laktose- und Glutenfrei	19,80
Saiblingsfilet / Mandelbutter / Grillgemüse / Petersilienkartoffeln / 1,4,7,8	24,80 / 28,80

Geschmortes / Gegrilltes

Putensteak / Pilzrahmsauce / Karottengemüse / Spätzle 1,3,7,9	18,80 / 22,80
Schweinefilet am Stück gebraten / Karottengemüse / Spätzle 1,3,7,9 Orangen-Portweinjus	20,80 / 24,80
Geschmorter Lammbraten / eigene Sauce / Ratatouille-Gemüse 1,3,7,9 Spätzle	22,80 / 26,80
Rumpsteak 250g / Black Angus Weiderind / Orangen-Portweinjus / 9 Grillgemüse / Röstinchen	31,80

Frischer Spargel vom Kaiserstuhl

Portion Stangenspargel 250g / neuen Kartoffeln / Sauce Hollandaise 3 oder zerlassene Butter	19,80
--	-------

dazu empfehlen wir:

gekochtem und Schwarzwälder Schinken B,C,M	7,80
zwei Stück Schweinemedailon	12,80
Frisches Saiblingsfilet vom Grill	14,80
Rumpsteak vom Angus Rind 200g	18,80

An den Osterfeiertagen sind keine Umbestellungen möglich, wir danken für Ihr Verständnis.

Einige Gerichte auch als Seniorenportion erhältlich. Alle Preise in Euro inkl. der gesetzlichen MwSt.



Menü Lamm

	39,80
Kleiner bunter Salatteller / Frenchdressing 3,10	
☆☆☆☆☆☆	
Geschmorter Lamnbraten / eigene Sauce / Ratatouille-Gemüse 1,3,7,9	
Spätzle	
☆☆☆☆☆☆	
Limetten Pannacotta / Kirschragout 7	

Menü Fisch

	41,80
Spargelcremesuppe / Einlage	
☆☆☆☆☆☆	
Saiblingsfilet vom Grill / Mandelbutter 1,4,7,8	
Grillgemüse / Petersilienkartoffeln	
☆☆☆☆☆☆	
Mousse von brauner Schokolade / Erdbeer-Minzsalat 3,7	

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
Eiskaffee / 2 Kugeln Vanilleeis / Sahne 1,3,7	5,80
Eis & Heiss / Vanille- und Schokoladeneis / warme Kirschen / Sahne 1,3,7,8	8,80
Mandelsplitter	
Limetten Pannacotta / Kirschragout / Sahne 7	9,00
Berberitzen-Parfait / frische Früchte / Passionsfruchtsauce / Sahne 1,3,7	9,00
Mousse von brauner Schokolade / Erdbeer-Minzsalat / Sahne 3,7	9,50

Alle Preise in Euro (inkl. MwSt.) Beilagenänderungen sind an Ostern nicht möglich.