

hausgemachte Suppen

Rinderkraftbrühe

mit Gemüsestreifen und Einlage 6,90

Klare Ochsenschwanzsuppe

mit Sherry verfeinert 8,90

Salat & Vorspeise

Kleiner gemischter Beilagen-Salat 4,90

Gemischter Salatteller 6,90

½ Dutzend Weinberg-Schnecken

mit hausgemachter „Cafe de Paris“ überbacken 9,90

Honig-Melonenschiffchen

mit Schwarzwälder Schinken

11,90

Vegetarisch

Käsespätzle

mit würzigem Bergkäse, Sahne und Röstzwiebeln 15,90

Gnocchi

an Tomaten-Gemüse mit würzigem Bergkäse überbacken 16,90

Sie können sich zu den Gerichten gerne etwas dazu oder umbestellen

Beilagen Umbestellung	1,50	Bratensoße	3,00
Ketchup, Mayonnaise	1,00	Rahmsoße	3,50
Kräuterbutter	2,50	Pfefferrahmsoße	4,50
Gedeck extra	2,00	Beilage zusätzlich	4,50

*Gebackener Fleischkäse
mit Spiegelei und Pommes frites*



Schweinerückensteak vom Grill

vom Geflügel



Hochschwarzwälder Forellen

aus dem heimischen Gewässer... - fang frisch-

Forelle blau

Forelle gebraten „Müllerin Art“

Frische Erdbeeren
Vanilleeis und Sahne 7,90

Feiner Badischer Spargel

Spargelcremesuppe

mit Spargeleinlage

8,90

Portion Spargel

mit angebratenen Kartoffeln und Sauce Hollandaise

19,90

Spargelrolle

Pfannenkuchen, Spargel und gekochter Schinken
mit Sauce Hollandaise

21,90

Spargelpfännchen

Spargel, gekochter Schinken
mit deftigem Bergkäsemousse überbacken

23,90

Portion Spargel

mit rohem, - und gekochtem Schinken

dazu angebratene Kartoffeln und Sauce Hollandaise

28,90

Schweinerückensteak „natur“

dazu Spargel

mit angebratenen Kartoffeln und Sauce Hollandaise

30,90