

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

Hochschwarzwälder Brägelwochen (Rösti)

Brägel mit Bibeleskäs (Kräuterquark)	11,90
Brägel (Rösti) mit Tomaten, Schinken und Bergkäse überbacken	15,90
Brägel mit badischem Schäufele dazu Sauerkraut	16,90

Badischer Klassiker

Gebackener Fleischkäse

mit Spiegelei und Pommes frites 15,90

Vom Qualivo-Schwein

Zartes, saftiges und besonders aromatisches Premiumfleisch mit Gütesiegel für beste Qualität. Die Tiere wachsen unter natürlichen Bedingungen auf, bekommen hochwertiges, spezielles Futter und werden auf Stroh oder mit Auslauf gehalten.

Schweinerückensteak

an einer Pfefferrahmsoße und Pommes frites klein/groß 18,90 / 21,90

Medaillons

an einer Champignonrahmsoße und hausgemachten Spätzle klein/groß 23,90 / 26,90

Vom Geflügel

Hähnchenbrustfilet vom Grill

Paprikarahmsoße und Nudeln 17,90

Vom Weiderind

Rumpsteak an einer Pfefferrahmsoße
und Pommes frites

33,90

*Zwiebelrostbraten vom Grill
mit hausgemachten Spätzle*

33,90

Hochschwarzwälder Forellen aus dem heimischen Gewässer... - fang frisch-

Forelle blau

mit zerlassener Butter und Kartoffeln 22,90

Forelle gebraten „Müllerin Art“

mit Mandeln verfeinert dazu Kartoffeln 23,90

Preise sind inkl. MwSt. und in Euro

