

# Suppen

<i>Badische Flädlesuppe</i>	4,00 €
<i>Apfel-Currysuppe mit gebratener Garnele</i>	9,00 €
<i>Selleriecremesuppe mit prämiertem Rotweinschinken (3,8)</i>	9,00 €

# Vorspeisen

<i>Gemischter Salat (1,2)</i>	4,00 €
<i>Frühlingsblattsalat mit prämiertem Rotweinschinken und Parmesan (1,2,3,8)</i>	11,00 €
<i>Gebratene Garnelen mit Parmesanrisotto und Safranfischsoße</i>	12,00 €
<i>Gebratene Kalbsleberscheiben mit glacierten Birnen, Preiselbeeren, Zwiebeln und Thymianbrioche (1,2)</i>	14,00 €

# Hauptgerichte

<i>Panierte Schnitzel mit Pommes und Salat (1,2)</i>	14,00 €
<i>Geschmorte Schweinebäckle mit glacierten Karotten und geschmelzten Spätzle</i>	18,00 €
<i>Puten Cordon Bleu mit Pommes und Salat (1,2)</i>	17,00 €
<i>Geschnetzelte Kalbsleber geröstet oder sauer mit Brägele und Salat (1,2)</i>	19,00 €
<i>Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes und Salat (1,2)</i>	20,00 €
<i>Gebratenes Kalbsrückensteak mit Balsamicojus, Ratatouillegemüse und geschmelzten Spätzle</i>	25,00 €
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Zwiebeln, Pommes und Salat (1,2)</i>	22,00 €
<i>Hirschgulasch mit glacierten Karotten, Nudeln und Preiselbeerbirne</i>	19,00 €
<i>Rehpfeffer mit gebratenen Kräutersaitlingen, Nudeln und Preiselbeerbirne</i>	21,00 €

# Fisch

<i>Lachs und Garnelen mit Rieslingfischsoße, Karottengemüse und Nudeln</i>	21,00 €
<i>Skreifilet mit Safranfischsoße, Ratatouillegemüse und Ricottaravioli</i>	24,00 €

# Vegetarische Gerichte

<i>Parmesanrisotto mit Ziegenfrischkäse, Ratatouillegemüse und Salat (1,2)</i>	17,00 €
<i>Ricottaravioli auf Ratatouillegemüse, gebratenen Kräutersaitlingen und Salat (1,2)</i>	18,00 €

# Vesper

<i>Wurstsalat mit Brot / Brägele (1,2,3,8)</i>	7,00 / 10,00 €
<i>Panierte Schnitzel mit Brot</i>	9,00 €
<i>Elsässer Wurstsalat mit Brot / Brägele (1,2,3,8)</i>	8,00 / 11,00 €
<i>Toast „Hawaii“, Schinken, frische Ananas und Camembert überbacken (3,8)</i>	11,00 €
<i>Bunte Salatplatte mit Putenstreifen (1,2)</i>	12,00 €
<i>Geschnetzelte Kalbsleber geröstet oder sauer mit Brot</i>	14,00 €
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Zwiebeln und Brot</i>	17,00 €

## **Lieber Gast,**

wir verwenden nur Lebensmittel von hoher Qualität und regionaler Herkunft. Zudem jodiertes Speisesalz. Leider gibt es Produkte, die ohne Zusatzstoffe nicht erhältlich sind. Diese Speisen haben wir für sie gekennzeichnet.

Sie sehen das an einer kleinen Ziffer hinter der Speise. Diese Ziffern der gesetzlich vorgeschriebenen Zusatzstoffe haben folgende Bedeutung: 1 mit Konservierungsstoff 2 mit Farbstoff 3 mit Antioxidationsmittel 4 mit Süßungsmittel Saccharin 5 mit Süßungsmittel Cyclamat 6 mit Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle 7 mit Süßungsmittel Acesulfam 8 mit Phosphat 9 geschwefelt 10 chininhaltig 11 koffeinhaltig 12 mit Geschmacksverstärker 13 geschwärzt

Sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten finden Sie in unserer separaten Allergikerkarte. Fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter im Service nach der Allergikerkarte.

Allergene: Eier, Fisch, Milch, Sellerie, Sesamsamen, Schwefeldioxid und Sulfite, Weichtiere, Sojabohnen, Senf, Lupine, Glutenhaltiges Getreide, Erdnüsse, Schalenfrüchte, Krebstiere