

Unsere Speisekarte

(Küchenzeiten: Mi.-Sa. 12-14 & 17.30-21.30 Uhr/So. durchgehend 12-19 Uhr/Mo.+Di. & Feiertags Ruhetag)

Vorspeisen

Bunter gemischter Salat

*Kirschtomaten, Gurke, Radieschen, Sprossen und gerösteten Kernen in Hausdressing
klein 7,50 €/ groß 11,00 €*

Ceasar`s Salad

*mit knackigem Romanasalat, gebratenen Putenstreifen, gehobeltem Parmesan und Croûtons
(oder vegetarisch mit gegrillter Avocado und Feta)
klein 9,50 €/ groß 13,00 €*

Antipastigemüse & Ziegenkäse

*in Balsamicomarinade, gebackenem Ziegenkäse und -crème
mit gehobeltem Parmesan, Rucola und Brotchip
16,50 €*

Scheiben vom Rosa Roastbeef

*fruchtig, pikant mariniert mit Limone, Croûtons
Apfel und rote Zwiebel an Feldsalat
17,90 €*

Salat von gegrilltem Pulpo

*mit Mango, Pak choi und frischem Koriander in Ingwermarinade
gerösteten Cashewkernen, milde Chili und Wildkräuter
18,50 €*

Suppen

Klare Rinderkraftbrühe

*mit Gemüse, Kräutern, Flädle und Suppenmaultäschle
8,50 €*

Rahmsuppe von der Petersilienwurzel

*Kartoffelknusper, gebackene Petersilie und geblähte Jacobsmuschelscheiben
11,00 €*

Pasta/Vegetarisch

Badische Käs'spätzle

*klassische Spätzle vom Brett mit Bergkäse und gebratenen Zwiebeln
12,90 €*

Linguine „Provencial“

*mediterranes Gemüse und Tomate mit frischem Basilikum
Pinienkernen, Rucola und gehobeltem Parmesan
(gerne auch mit gebratenen Garnelen 24,00 €)
18,90 €*

Fisch

Filet vom Atlantik-Steinbutt

auf Frego la sarda mit mediterranem Gemüse, Limone, Krustentiersud und Kresse
28,50 €

Fleisch

Wurstsalat mit Käse

*Lyonerstreifen mit Essiggurke und roter Zwiebel in Dressing
mit Brot 10,00 € oder Pommes frites 11,00 €*

*Klassisches Knusper-Schnitzel vom Schweinerücken
mit Pommes frites oder Kartoffel-Gurkensalat und Zitrone*
17,50 €

Medaillons vom Schweinefilet

*mit Wurzelgemüse, Pilzen, gebackenem Rucola
Pfefferrahmsauce und Spätzle vom Brett*
25,00 €

Niedrig Temperatur geschmorte Kalbsbäckchen

auf Blumenkohlcrème mit wildem Broccoli, Karotte, frischem Trüffel und Kartoffelgratin
28,50 €

Rosa Carrée vom Weide-Lamm

an gegrillter Paprika, Kartoffel-Quark-Pürrée und Pepperonata
32,00 €

Wochenempfehlungen

Gebratenes Filet von der Lachsforelle

mit Spinatrisotto, getrockneten Tomaten und Limonensauce
17,90 €

Spinat-Ricotta-Maultaschen (vegi)

auf mediterranem Gemüse, Basilikumsauce und gehobeltem Parmesan, Beilagensalat
15,90 €

Gegrillte Rinderbrust

auf grünem Spargel an Morchelrahmsauce und Kartoffelgratin
19,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schnitzel mit Pommes frites
11,00 €

Spaghetti mit Tomatensauce und Parmesan
9,50 €

Käsespätzle mit Bergkäse und Zwiebeln
8,50 €

Flammkuchen

Flammkuchen Classic

Elsässer Flammkuchen mit Creme fraiche, Knoblauch, Speck, Zwiebel
10,00 €

Flammkuchen Käse

Elsässer Flammkuchen mit Creme fraiche, Knoblauch, Speck, Zwiebel, Käse
11,00 €

Flammkuchen Vegetarisch

mit Creme fraiche, Knoblauch, Zwiebel, Pesto, Tomaten, Mozzarella, Rucola
12,90 €

Desserts

1 Kugel Eis

nach aktuellem Angebot
3,00 €

1 Kugel hausgemachtes Sorbet

nach aktuellem Angebot
3,90 €

Despresso

1 Espresso und 1 Minidessert nach aktuellem Angebot
6,50 €

Gebackene Apfelküchle

mit Zimt-Zucker, Vanillesauce und Eis
8,50 €

Crème Catalane

an gebratenen Aprikosen und hausgemachtem Schmand-Eis
11,00 €

Unser Dreierlei der Saison

*Mousse au chocolate, kleine Mohn-Crème-Brûlée
Himbeersorbet und Beeren*
12,50 €

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte.

Gerne gibt Ihnen, unsere separate Allergikerkarte, Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.
„Spuren“ von Allergenen sind nicht gesondert gekennzeichnet, können aber in allen Speisen vorhanden sein.

Apéritife

Hugo/Helga (auch alkoholfrei)	20 cl	6,90 €
Prosecco Crodino ^(1,10) (auch alkoholfrei)	20 cl	6,90 €
Prosecco Maracuja ⁽¹⁾ /Crème de cassis ⁽¹⁾ (auch alkoholfrei)	10 cl	6,20 €
Aperol o. San bitter ^(1,10) Spritz	20 cl	6,90 €
Campari ^(1,10) Soda/Orange	2 cl	6,20 €
Martini bianco/rosso/dry ⁽¹⁾	5 cl	5,50 €
Sherry Sandemann	5 cl	5,90 €
med.dry/dry seco/med.sweet		
Prosecco	10 cl	6,20 €
Winzersekt Klumpp	10 cl	6,90 €
Rieslingsekt alkoholfr. Affenthaler	10 cl	5,90 €
Ferrari Brut Trento DOC	10 cl	11,00 €

Digestife

Fernet Branca	2 cl	4,00 €
Ramazotti ⁽¹⁾	2 cl	4,50 €
Jägermeister	2 cl	4,50 €
Rachengold	2 cl	5,50 €
Ouzo	2 cl	4,50 €
Obstbrände	2 cl	4,50 €
Willi, Obstler, Mirabell, Kirsch, Himbeer		
Grappa di Prosecco	2 cl	6,00 €
Grappa Muscato ⁽¹⁾	2 cl	9,50 €
Grappa Sassicaia	2 cl	14,50 €
Linie Aquavit ⁽¹⁾	2 cl	3,90 €
Malteser Aquavit	2 cl	3,90 €

Spirituosen

Portwein rot/weiß	5 cl	5,80 €	Jack Daniels	2 cl	3,90 €
Grand Marnier	2 cl	3,90 €	Ballantines 12years Pure Malt	2 cl	5,50 €
Amaretto/Limoncello	2 cl	3,50 €	Johnny Walker red Label	2 cl	4,80 €
Calvados	2 cl	3,90 €	Glenfiddich Reserve 15 years	2 cl	6,50 €
Eierlikör/Baileys	2 cl	3,50 €	Talisker	2 cl	7,00 €
Bacardi Rum weiß	2 cl	3,80 €	Jameson	2 cl	4,50 €
Havanna club	2 cl	4,00 €	Chivas Regal/Dimple	2 cl	4,90 €
Gin Saphir Bombay	2 cl	4,00 €	Vodka Absolut	2 cl	4,00 €
Haselnuss Brand	2 cl	4,50 €	Remy Martin V.S.O.P.	2 cl	5,90 €
Tequila gold/weiß	2 cl	3,50 €	Asbach Uralt	2 cl	3,90 €

Longdrinks/Cocktails (mit je 4 cl)

Cola Bacardi ^(1,3,9)	9,50 €
Cola Havanna Club/Jack D. ^(1,3,9)	10,00 €
Gin Tonic ^(3,10)	11,00 €
Vodka Lemon ^(3,10)	11,00 €
Caipirinha	12,00 €
Mojito	12,00 €

Alkoholfreie Getränke

Vio Mineral still	0,25 l	3,00 €
	0,75 l	6,90 €
Teinacher Gourmet medium	0,25 l	3,00 €
	0,75 l	6,90 €
Teinacher Gourmet classic	0,75 l	6,90 €
Coca Cola ^(1,3,9) /Cola zero ^(1,3,9,11,12) , Fanta ^(1,3) /Sprite ^(2,11,12)	0,20 l	3,00 €
	0,40 l	4,90 €
Paulaner Spezi ^(1,3,9)	0,33 l	4,50 €
Schweppes Bitter Lemon ^(3,10) , Ginger Ale ⁽¹⁾	0,20 l	3,50 €
Thomas Henry Tonic ^(3,10)	0,20 l	3,50 €
Verschiedene Säfte:	0,20 l	3,00 €
Apfel, Orange	0,40 l	5,50 €
Johannisbeernektar, Rhabarber, Mango, Passionsfrucht	0,20 l	3,90 €
	0,40 l	6,20 €
Verschiedene Saftschorlen:	0,20 l	2,50 €
Apfel, Orange	0,40 l	4,50 €
Johannisbeernektar, Rhabarber, Mango, Passionsfrucht	0,20 l	3,50 €
	0,40 l	5,50 €
Teinacher Genuss Limonaden	0,33 l	4,90 €
Limette-Minze, Johannisbeere-Holunder, Mango-Maracuja-Orange ^(1,3)		
Fuze Tea	0,33 l	4,90 €
Pfirsich ^(3,9) , Zitrone ^(3,9)		

Biere

Bauhöfer vom Fass		
Pils, Helles, Naturtrübes, Hefeweizen	0,30 l	4,00 €
	0,50 l	5,20 €
Radler süß oder sauer, auch naturtrüb	0,30 l	3,60 €
	0,50 l	4,90 €
Bauhöfer Pils alkoholfrei	0,33 l	4,20 €
Bauhöfer Sport-Weizen alkoholfrei	0,50 l	5,20 €

Heißgetränke

Cappuccino ⁽⁹⁾	3,50 €	Espresso ⁽⁹⁾	2,90 €
Kaffee Tasse ⁽⁹⁾	3,00 €	Doppelter Espresso ⁽⁹⁾	5,00 €
Milchkaffee ⁽⁹⁾	3,90 €	Espresso Macchiato ⁽⁹⁾	3,20 €
Tee nach Angebot	3,00 €	Latte Macchiato ⁽⁹⁾	3,90 €
Heiße Schokolade	3,90 €	Kaffee koffeinfrei	3,00 €

Offene Weißweine

Condesa de Leganza, Span., trocken	0,1 l	4,50 €	0,2 l	7,90 €
Riesling Weingut Burg Ravensburg, dt., trocken	0,1 l	4,90 €	0,2 l	8,50 €
Blanc Weingut Klumpp, dt., trocken	0,1 l	4,50 €	0,2 l	7,90 €
Grauburgunder Ellermann&Spiegel, dt., trocken	0,1 l	4,10 €	0,2 l	7,20 €
Sauvignon Blanc Ellermann&Spiegel, dt., trocken	0,1 l	4,30 €	0,2 l	7,50 €
Müller-Thurgau Weingut Bosch, dt., halbtrocken	0,1 l	4,90 €	0,2 l	8,50 €
Chenin blanc, M.A.N. Family Wines, Südafr., trocken	0,1 l	4,50 €	0,2 l	7,90 €
Chardonnay Gérard Bertrand , Frankr., trocken	0,1 l	4,90 €	0,2 l	8,50 €

Offene Rotweine

Pinotage, Kanonkop, Stellenbosch, Südafrika, trocken	0,1 l	5,50 €	0,2 l	9,50 €
Spätburgunder Hand in Hand				
Meyer-Näkel & Klumpp, dt., trocken	0,1 l	5,90 €	0,2 l	9,90 €
Cuvée No.1 Weingut Klumpp, dt., trocken	0,1 l	5,50 €	0,2 l	9,50 €
Tempranillo Bodega Maximo, span., trocken	0,1 l	4,90 €	0,2 l	8,50 €
Nero D`Avola, Firriato, ital., trocken	0,1 l	5,50 €	0,2 l	9,50 €
Le Maestrelle Santa Cristina Toscana, ital., trocken	0,1 l	5,50 €	0,2 l	9,50 €

Offene Rosèweine

Rosè Weingut Klumpp, dt., trocken	0,1 l	5,10 €	0,2 l	8,90 €
Condesa de Leganza, Span., trocken	0,1 l	4,50 €	0,2 l	7,90 €
Santa Digna, Torres, Chile, trocken	0,1 l	4,90 €	0,2 l	8,50 €