

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 €

Spargelsalat mit Kalbsfleisch

rosa Scheiben vom Kalb auf Salat von grünem und weißem Spargel
an Bärlauchcrème und Limette
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 €

Spargelcrèmesuppe

Croûtons, Schnittlauch und Wacholderschinken
9,50 €

Pasta/Vegetarisch

Badische Käs'spätzle

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

Penne Spargel

grüner und weißer Spargel aus der Region
mit Erbsen, getrockneten Tomaten, Kräutern und gehobeltem Parmesan
(gerne auch mit Parmaschinken 22,90 €)
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

Schmorgemüse, gemischten Pilzen in Rahmsauce 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 Viktoriabarschfilet

auf Spargelrisotto mit Pepperonata, Bärlauchsauce und gegrilltem grünem Spargel
16,90 €

Waldpilz-Ricotta-Ravioli (vegi)

mit geschmolzenen Tomaten, Kräutersauce, Parmesan und Beilagensalat
15,90 €

Mediterranes Rindfleischragout

auf Spirellinudeln mit italienischem Gemüse und Reibekäse
17,50 €

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 Panna cotta mit Mangomark

Erdbeersorbet und Beeren

12,50 €

Für Kinder haben wir eine separate Kinderkarte!

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 med.dry/dry seco/med.sweet	5 cl	5,90 €
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 €