

Aperitif - Empfehlung

Hausaperitif Schwarzwald 3,90 €

Sauerkirschlikör mit Winzersekt

Traubensaft – Secco

Freistern Oberkircher Winzer „Alkoholfrei“ 2,90 €

Alkoholfreier Fruchtsaftcocktail 5,50 €

Prädikatswein-Empfehlung

2017er Oberkircher Vinum Nobile Grauer Burgunder QbA trocken

Leichter frischer und durchweg sehr trocken ausgebauter Burgunder der Rebsorte Ruländer. Dieser vollmundige Wein mit seinem zarten nussigen Düften und reifen Apfelaromen ist ein Idealer Essensbegleiter von Fisch, hellem Fleisch und Salaten.

	0,5 L „Fläschle“	11,80 €		
0,25 L	6,80 €	0,75L €	19,80 €	

2018er Durbacher Steinberg Sauvignon Blanc QbA trocken

Der Steinberg zeichnet sich durch sein spezielles Mikroklima und eine lange Vegetations- und Reifephase aus. Ausdrucksstarke, mineralische Weine sind charakteristisch für diese exponierte Lage. Das unverkennbare Merkmal des Sauvignon Blanc ist das kräftige Aroma nach Gras, Kräutern, Stachelbeeren und grünen Früchten. Er passt hervorragend zu Fischgerichten und Meeresfrüchten oder auch zu Pasta mit Sahnesaucen.

0,1 L	4,40 €	0,25L	9,80 €	
	0,75 L	28,90 €		

2016er Hex vom Dassenstein Spätburgunder Rotwein Kabinett trocken

0,75 L	19,80€	0,25 L	6,80 €	
--------	--------	--------	--------	--

Seine Feine Kirschnase, saftig und frisch im Mund mit einer schönen Fruchtsüße. Ein fülliger, dennoch sehr eleganter Spätburgunder, der auch eingefleischten „Trockentrinkern“ gefällt.

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Flädle	4,20 €
Rinderkraftbrühe mit Markklößchen	4,70 €
Apfelmeerrettichrahmsuppe	5,50

Lust auf Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet von der Harmersbachtal-Forelle mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	9,50 €
---	--------

Vorspeisenteller:

Blattsalat an gebratenem Ziegenkäse von der Hofkäserei Monte Ziego im
Speckmantel mit Apfelchutney und kleiner Apfelmeerrettichrahmsuppe

10,90 €

Kleiner Blattsalat an Hausdressing (Essig/Öl vegan, laktosefrei) 3,80 €

Bunter Salatteller mit frischen Rohkostsalaten und Blattsalat

- Klein 4,50 € - Groß 8,90 €

Großer bunter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen 13,50 €

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

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Unsere Klassiker

Schweineschnitzel mit Pommes frites 12,50 €

Kleine Portion 9,90 €

Schweinerückensteak nach Jäger Art mit frischen Champignons
an Rahmsoße und hausgemachten Spätzle 13,90 €

Kleine Portion 11,30 €

Schweinerückensteak mit Kräuterbutter nach Gärtnerin Art,
umlegt mit feinem Gemüse und Kroketten 16,90 €

Kleine Portion 14,20 €

Medaillons vom Schweinefilet an feiner Apfelcalvadosrahmsoße
mit hausgemachten Spätzle 16,90 €

Kleine Portion 14,20 €

vom heimischen Weiderind

Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Kroketten 20,90 €

Rumpsteak mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln 20,90 €

Vom heimischen Kalb

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes frites 20,90 €

Kleine Portion 17,90 €

Kalbsrückensteak an feiner Rahmsoße
mit hausgemachten Spätzle 20,90 €

Kleine Portion 17,90 €

Unser Fischgericht

Zanderfilet an feiner Rieslingsoße
mit Butternudeln 16,90 €

Vegetarische Gerichte

Spinat-Ricotta-Knödel auf Ratatouille 11,90 €

Käsespätzle mit Röstzwiebeln 8,90 €

Vesperkarte

Wurstsalat mit Brot ^{1,2}	7,80 €
Wurstsalat nach Straßburger Art ^{1,2}	8,20 €
Restaurationsbrot nach Art des Hauses ^{1,2}	10,90 €
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter und Brot	9,50 €
Schweineschnitzel mit Brot	9,50 €
Rumpsteak mit Kräuterbutter und Brot	17,90 €
2 Geräucherte Forellenfilets von der Harmersbachtal-Forelle mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	13,50 €

Schwarzwälder Spezialitäten

Bauernvesper

(Schwarz-, Leber- und Bratwurst, Schinkenspeck) und Brot 8,90 €

Schwarzwälder Schinkenspeck (am Stück oder dünn aufgeschnitten) mit Brot 10,50 €

1 Paar geräucherte Bauernbratwürste (kalt) mit Brot 6,80 €

1 Paar angeräucherte Bauernbratwürste (heiß) mit Röstzwiebeln und Brot 8,70 €

1 Paar angeräucherte Bauernbratwürste mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat 11,70 €

Dazu empfehlen wie Apfelmost (Apfelwein) aus eigener Herstellung

¼l Most 1,90 €

½ l Most 3,50 €