

Allergene:

A-Glutenhaltige Getreide
B-Krebstiere
C-Eier
D-Fisch
E-Erdnüsse
F-Soja
G-Milch
H-Schalenfrüchte
L-Sellerie
M-Senf
N-Sesamsamen
O-Schwefeldioxid und Sulfide
P-Stüßlupinen
Q-Mollusken

Süpple

vorweg

Salat

vorweg

Tages- gericht

ohne Fleisch

Vegi

Große

Salat

Teller

extra

Beilage

zum Essen dazu

Liebe Gäste,

Sämtliche Informationen zu den in unseren Speisen und Getränken verwendeten allergenen Zutaten teilen wir Ihnen auf Nachfrage gerne mündlich mit bzw. halten eine schriftliche Dokumentation für Sie bereit. Sprechen Sie uns bitte einfach an.

Selbergmachte **Rinderkarftbrühe** ... mit Was drin 4,50

Kleiner Gemischter Salatteller 4,50
Großer gemischter Salatteller 8,50

Markgräfler Nüsslisalat
... mit Speck-Brotwürfele 5,90
... mit gehobeltem Parmesan und Crema Balsamico 7,50

Badischer Sauerbraten
mit Rotkraut und selbergmachte Spätzle 14,50

Bunter Gemüseteller
mit frischen Gemüse und selbergmachte Kroketten 11,-
(auf Wunsch au Vegan)
Käsespätzle mit Emmentaler Käse und geschmelzte Zwiebeln 9,50

Zanderfilet in der Kartoffelkruste auf Nüsslisalat 14,50

Fitneßteller mit kleinem Rindersteak
selbergmachte Kräuterbutter und Salaten umlegt 19,50

Fit Piccata
ein Putenschnitzel in Käsehülle mit Salaten umlegt 14,50

... ein Schälchen Rotkrutt dazu 2,-
... ein Schälchen frisches Gemüse dazu 2,-

Warme Küche täglich von 11.30 bis 14 Uhr und 17.30 bis 21 Uhr (Sonntags bis 20 Uhr)
Öffnungszeiten: 11 bis 22 Uhr / Montag und Dienstag RUHETAG

Badische Küche

Heimisches

Wild

Reh-Schnitzele aus heimischer Jagd
mit Pilzen in Rahmsauce und selbergemachte Spätzle 19,-/25,50

Saure Rinderleberli mit Brägel 11,50

Kutteln Florentiner Art mit Brägel 11,50

Vom

Rind

Rinderzunge mit Madirasaße, Gemüse
und selbergemachte Spätzle 14,-/16,50

Rindersteak vom Weiderind
mit selbergemachter Kräuterbutter und Pommes frites
oder Pfefferrahmsauce und selbergemachte Kroketten
.. ein Schälchen frisches Gemüse dazu 2,-
19,50/25,-

Vo de

Pute

Käseschnitzel von der Pute ~ Piccata
in Käsehülle auf Rahmsauce mit Pommes frites 14,-/16,-

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites 9,50/14,50

Vom Schwarzwälder

Schwein

Zigeunerschnitzel vom Qualivo Schweinerücken
mit Zigeunersauce, buntem Pfeffer und Pommes frites 11,-/14,50

Cordon Bleu vom Qualivo Schweinerücken
mit Pommes frites 14,-/16,50

Filetspitzen vom Badischen Schweinefilet
in Pfefferrahmsauce mit selbergemachte Kroketten 13,50/16,-

Schweinerückensteak vom Qualivo Schweinerücken
mit selbergemachter Kräuterbutter mit Pommes frites 14,50/18,-

Badisches Milch-

Kalb

Kalbsrahmschnitzel vom badischen Milchkalb
mit Gemüse und selbergemachte Spätzle 15,50/21,-

Wiener Schnitzel
vom badischen Milchkalb mit Pommes frites 15,50/21,-

Warme Küche täglich von 11.30 bis 14 Uhr und 17.30 bis 21 Uhr (Sonntags bis 20 Uhr)

Öffnungszeiten: 11 bis 22 Uhr / Montag und Dienstag RUHETAG