

## *Suppen*

Kartoffelsuppe mit Weißbrotroutons	Euro 4,00
Flädlesuppe	Euro 4,00
Grießklößchensuppe	Euro 4,20
Badisches Schneckenrahmsüppchen	Euro 5,90

## *Da haben wir den Salat ...*

Gemischter Salatteller <sup>5</sup>	Euro 4,50
Mittelgroßer Salatteller <sup>5</sup>	Euro 8,50
Salatteller mit Käse- und Schinkenstreifen <sup>2,5</sup>	Euro 10,50
Salatteller mit gebratenen Putenbruststreifen <sup>5</sup>	Euro 11,00
Salatteller mit gebratenen Pfifferlingen, Champignons, Speckstreifen und Sonnenblumenkernen <sup>5</sup>	Euro 11,90
Salatteller mit gebratenen Fischfilets <sup>5</sup>	Euro 14,50

## *Vegetarisch genießen*

<b>Frittierte Kartoffeltaschen</b> mit Brokkoli-Frischkäsefüllung, Kräuterquark und Salatgarnitur	Euro 9,90
<b>Veganes Gericht:</b> Thailändisches Kokos-Gemüsecurry mit Jasminreis	Euro 11,00
<b>Gemüsegratin</b> mit Käse überbacken und Salzkartoffeln	Euro 11,50
<b>Gemüseteller</b> mit Rahmchampignons Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln	Euro 12,00
<b>Vegetarisches Kartoffelrösti</b> mit Pilzen der Saison und Käse überbacken, gemischter Salatteller <sup>5</sup>	Euro 13,50

## ***Schwarzwälder und Badische Spezialitäten***

**Hausgemachte Käsespätzle** mit Emmentaler, abgeschmälzten Zwiebeln und gemischtem Salatteller <sup>5</sup> Euro 11,00

**Bergbauernplatte**  
Schäufele, gekochter Bauchspeck und Bauernwurst auf Sauerkraut, mit Meerrettichgarnitur und Bratkartoffeln <sup>2,5</sup> Euro 12,50

**Schwarzwälder Schäufele**  
gepökelte, leicht geräucherte Schweineschulter, auf Sauerkraut, mit Meerrettichgarnitur und Bratkartoffeln <sup>2,5</sup> Euro 12,50

**Badisches Rindfleisch**  
Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren, frisches Gemüse und Salzkartoffeln <sup>2,5</sup> Euro 14,50

**Hirschgulasch in Burgundersoße**  
mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle und gemischter Salatteller <sup>5</sup> Euro 16,50

## ***Fischgerichte***

**Matjesfilets nordische Art**  
mit Äpfeln und Gurken in Sauerrahm und Salzkartoffeln <sup>3,5</sup> Euro 12,80

**Schwarzwaldforelle in Mandelbutter** gebraten, mit Salzkartoffeln und gemischter Salatteller <sup>5</sup> Euro 16,50

**Fischcurry** Verschiedene Fischfilets auf Gemüsecurry mit Jasminreis und gemischter Salatteller <sup>5</sup> Euro 17,50

**Gebratenes Zanderfilet** auf Blattspinat, Gemüse-Rieslingsoße, Jasminreis und gemischter Salatteller <sup>5</sup> Euro 18,50

## ***Geflügel- und Fleischgerichte***

<b>Hausgemachter Hackbraten</b> mit Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle und gemischter Salatteller <sup>5</sup>	Euro 11,50
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Bratkartoffeln oder hausgemachte Spätzle und gemischter Salatteller <sup>5</sup>	Euro 13,50
<b>Schweinerückensteaks</b> mit Champignons in Sahnesoße, mit hausgemachten Spätzle und gemischter Salatteller <sup>5</sup>	Euro 14,50
<b>Putengeschnetzeltes</b> mit Champignons in Sahnesauce, mit Jasminreis und gemischter Salatteller <sup>5</sup>	Euro 14,50
<b>Putenbrustwürfelchen</b> mit frischen Früchten in Currysauce, mit Jasminreis und gemischter Salatteller <sup>5</sup>	Euro 14,50
<b>Cordon bleu</b> – vom Schweinerücken – mit Bratkartoffeln und gemischter Salatteller <sup>1,5</sup>	Euro 14,90
<b>Putensteaks</b> mit Champignons, Schinken und Käse überbacken mit Kartoffelkräpfen und gemischter Salatteller <sup>5</sup>	Euro 16,50
<b>Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce</b> mit hausgemachten Spätzle und gemischter Salatteller <sup>5</sup>	Euro 16,90
<b>Schweinelendchen auf Apfelscheiben in Calvadosrahmsauce</b> mit Kartoffelrösti und frischem Gemüse	Euro 17,50
<b>Förster Pfännchen</b> Schweinelendchen in Champignonrahmsauce auf hausgemachten Spätzle und gemischter Salatteller <sup>5</sup>	Euro 17,50
<b>Geschnetzeltes Schweinefilet Hochschwarzwald</b> mit Sauerkirschen und Pilzen in Kirschwasserrahm mit hausgemachten Spätzle und gemischter Salatteller <sup>5</sup>	Euro 17,50
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Bratkartoffeln und gemischter Salatteller <sup>5</sup>	Euro 19,50
<b>Rumpsteak in Pfefferrahmsauce</b> mit Bratkartoffeln und gemischter Salatteller <sup>5</sup>	Euro 19,80

## *Kleine Gerichte*

Wurstsalat <sup>2,4,5</sup>	Euro 7,80
Wurstsalat mit Bratkartoffeln <sup>2,4,5</sup>	Euro 9,50
Elsässer Wurstsalat – mit Käsestreifen <sup>2,4,5</sup>	Euro 8,30
Elsässer Wurstsalat mit Bratkartoffeln <sup>2,4,5</sup>	Euro 9,90
Strammer Max <sup>2</sup>	Euro 8,50
Hawaii-Toast mit Ananas, Käse und Schinken überbacken, Salatgarnitur <sup>1,2</sup>	Euro 9,50
Schwarzwälder Schinkenplatte mit Brot <sup>2</sup>	Euro 9,80
Farmer Toast – gebratene Putensteaks, auf Kochschinken mit Rahmchampignons, Salatgarnitur <sup>2</sup>	Euro 11,00

### **Produktkennzeichnung**

<sup>1</sup> mit Farbstoff (auch natürlichem Farbstoffe wie z.B. Beta-Carotin, Riboflavin)

<sup>2</sup> mit Konservierungsstoff/konserviert/mit Nitritpökelsalz/mit Nitrat/ mit Nitritpökelsalz und Nitrat

<sup>3</sup> mit Süßungsmittel

<sup>4</sup> mit Phosphat

<sup>5</sup> mit Antioxidationsmittel

<sup>6</sup> mit Geschmacksverstärker

<sup>7</sup> geschwärzt (bei E 579,585)

<sup>8</sup> geschwefelt (bei E 220 – E 228)

<sup>9</sup> gewachst

<sup>10</sup> enthält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartam, E 951)

<sup>11</sup> Coffeinhaltig

<sup>12</sup> Chininhaltig

Alle unsere Salate werden mit hausgemachtem Dressing hergestellt. Im Essig kann Antioxidationsmittel vorhanden sein. Ansonsten verwenden wir keine Geschmacksverstärker oder kennzeichnungspflichtige Lebensmittel, außer evtl. Farbstoffen wie Beta-Carotin im Gouda-Käse (Vesper-Karte ausgenommen)

## *Getränkerte*

### *Aperitif*

Martini – rosso oder bianco 5cl	Euro 3,80
Roter Portwein 5cl	Euro 3,80
Sherry - medium oder trocken 5cl	Euro 3,80
Campari-Orange <sup>1</sup>	Euro 4,50
Kir – Cassis mit trockenem Weißwein	Euro 4,50
Kir Royal – Cassis mit Sekt	Euro 4,80
Hausaperitif – Hausgemachter Likör mit Sekt aufgefüllt	Euro 4,80
Aperol Sprizz <sup>1</sup>	Euro 4,90

### *Alkoholfreie Getränke*

Mineralwasser Classic	0,25l / 0,5l	Euro 2,20 / 3,20
Mineralwasser Naturell	0,25l / 0,5l	Euro 2,20 / 3,20
Mineralwasser Medium	0,5l	Euro 3,20
Zitronenlimonade	0,2l / 0,4l	Euro 2,10 / 3,30
Fanta <sup>1,5</sup>	0,2l / 0,4l	Euro 2,10 / 3,30
Cola <sup>1,4,11</sup>	0,2l / 0,4l	Euro 2,10 / 3,30
Cola light <sup>1,3,4,10,11</sup>	0,33l	Euro 2,80
Spezi <sup>1,4,5,11</sup>	0,2l / 0,4l	Euro 2,10 / 3,30
Apfelsaftschorle	0,2l / 0,4l	Euro 2,10 / 3,30
Apfelsaft	0,2l / 0,4l	Euro 2,10 / 3,30
Orangensaft	0,2l	Euro 2,50
Johannisbeernektar	0,2l	Euro 2,70
Johannisbeerschorle	0,2l / 0,4l	Euro 2,30 / 3,50
Holunder-Bionade	0,33l	Euro 3,20

### *Warme Getränke*

Tasse/Portion Schümli Kaffee <sup>11</sup>	Euro 2,20 / 4,20
Tasse/Portion Kaffee Hag	Euro 2,20 / 4,20
Espresso <sup>11</sup>	Euro 2,10
Macchiato <sup>11</sup>	Euro 2,90
Cappuccino - mit Milchschaum <sup>11</sup>	Euro 2,90
Milchkaffee <sup>11</sup>	Euro 3,20
Heiße Schokolade mit Sahnehaube	Euro 2,80
Tee Glas / Portion	Euro 2,00 / 3,80
Heiße Zitrone	Euro 2,90

## *Getränkekarte*

### *Bier vom Faß*

Fürstenberg Pils 0,3l	Euro 2,80
Radler 0,3l / 0,4l	Euro 2,80 / 3,30

### *Flaschenbier*

Malzbier 0,33 l	Euro 2,50
Fürstenberg Alkoholfrei 0,33l	Euro 2,80
Rothaus Tannenzäpfle 0,33l	Euro 2,90
Fürstenberg Export 0,5l	Euro 3,40
Fürstenberg Hefeweizen hell 0,5l	Euro 3,80
Fürstenberg Kristallweizen 0,5l	Euro 3,80
Paulaner Hefeweizen dunkel 0,5l	Euro 3,80
Erdinger Hefe-Weissbier, alkoholfrei	Euro 3,80

### *Digestif*

Blutwurz 2cl	Euro 2,50
Underberg 2cl	Euro 2,50
Jägermeister 2cl	Euro 2,50
Fernet Branca 2cl	Euro 2,80
Averna 2cl	Euro 2,80
Asbach Uralt 2cl	Euro 2,70
Remy Martin VS Cognac 2cl	Euro 3,80
Ramazotti 4cl	Euro 3,80

### *Schwarzwälder Edelbrände*

Williams-Christ 2cl	Euro 3,10
Mirabelle 2cl	Euro 3,10
Apfelbrand 2 cl	Euro 3,80
Sauerkirschwasser 2cl	Euro 3,80
Zibärtele 2cl	Euro 3,90

### *Gekühlte Obstbrände*

Hefebrand 2cl	Euro 2,20
Obstwasser 2cl	Euro 2,20
Topinambur 2cl	Euro 2,20
Himbeergeist 2cl	Euro 2,40
Zwetschge 2cl	Euro 2,40
Kirschwasser 2cl	Euro 2,50

## *Weinkarte (enthält Sulfite)*

### *Weinschorle – aus Qualitätswein (aus Baden)*

Weißweinschorle 0,25l	Euro 2,80
Rieslingschorle 0,25l	Euro 3,20
Rotweinschorle 0,25l	Euro 3,20
Weißherbstschorle 0,25l	Euro 3,20

### *Weißwein QbA 0,25l (aus Baden)*

<b>Müller-Thurgau</b>	Euro 3,80
<b>Gutedel</b> , trocken	Euro 3,90
Ihringer <b>Silvaner</b> , halbtrocken	Euro 4,20
Bickensohler <b>Weißer Burgunder</b> , trocken	Euro 4,40
Kiechlinsberger <b>Grauer Burgunder</b> , trocken	Euro 4,60
Durbacher <b>Riesling</b> , trocken	Euro 4,70

### *Weißherbst QbA 0,25l (aus Baden)*

Glottertäler Eichberg <b>Spätburgunder Weißherbst</b>	Euro 4,70
--	-----------

### *Rotwein QbA 0,25l (aus Baden)*

Kiechlinsberger <b>Spätburgunder Rotwein</b>	Euro 4,70
Bickensohler Steinfelsen <b>Spätburgunder Rotwein</b> , trocken	Euro 4,70
Durbacher <b>Spätburgunder Rotwein</b> , trocken	Euro 5,10

## *Flaschenweine (enthält Sulfite)*

### *Weißweine -0,75l-*

2016er ff	Bickensohler `MT fresh` <b>Müller-Thurgau</b> , Qualitätswein trocken	Euro 15,80
2015er ff	Bickensohler Herrenstück` <b>Silvaner Kabinett</b>	Euro 17,50
2015er ff	Kiechlinsberger Teufelsburg <b>Weißburgunder Kabinett</b> , trocken	Euro 18,80
2015er ff	Kiechlinsberger Ölberg <b>Grauer Burgunder Spätlese</b> , trocken	Euro 19,70
2014er ff	Kiechlinsberger Ölberg <b>Gewürztraminer Kabinett</b>	Euro 19,90
2015er ff	Kiechlinsberger Teufelsburg <b>Sauvignon blanc</b> , QbA trocken	Euro 21,00

### *Weißherbst -0,75l -*

2014er ff	Bickensohler Kühler Morgen <b>Rosé</b> , trocken	Euro 17,90
-----------	---	------------

### *Rotweine -0,75l -*

2014er ff	Kiechlinsberger Ölberg <b>Spätburgunder Rotwein</b> , QbA trocken	Euro 18,90
2013er ff	Königschaffhausener <b>Rotwein Cuvée</b> , QbA trocken	Euro 19,50
2015er ff	<b>Juan Gil Monastrell</b> ~ 4 meses en barrica ~ D.O Jumilla Spanien	Euro 26,50

### *Sekt*

2013er ff	Bickensohler <b>Cuvée du Maitre</b> extra trocken - Piccolo -	Euro 5,80
2015er ff	Kiechlinsberger Ölberg <b>Pinot blanc de noir</b> , extra trocken - 0,75l -	Euro 22,80

ff = fortfolgende Jahrgänge



## ***Dessertkarte***

<b><i>Kindereis</i></b>	Euro 3,00
<b><i>Gemischtes Eis</i></b>	Euro 4,50
<b><i>Eiskaffee</i></b>	Euro 5,00
<b><i>Eisschokolade</i></b>	Euro 5,00
<b><i>Gemischtes Eis mit Sahne</i></b>	Euro 5,30
<b><i>Landliebe</i></b>	
Milchspeiseeis mit Eierlikör, Haselnusskrokant und Sahne	Euro 6,50
<b><i>Knusper Kuss</i></b>	
Schokoladen- und Nusseis, mit ganzen Mandeln, Mandelsplittern, Amaretto und Sahne	Euro 6,80
<b><i>Coupe Danmark</i></b>	
Vanilleeis mit hausgemachter warmer Schokoladensöße und Sahne	Euro 6,80
<b><i>Früchtebecher</i></b>	
Vanille- und Fruchteis mit frischen Früchten und Sahne	Euro 6,80
<b><i>Schwarzwaldbecher</i></b>	
Vanille- und Schokoladeneis mit Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne	Euro 6,80
<b><i>Joghurtbecher</i></b>	
Verschiedene Fruchtteissorten mit Joghurt und Früchten	Euro 6,80
<b><i>Waldsee</i></b>	
Vanilleeis mit Sahne und heißen Waldbeeren	Euro 6,80

## ***Sorbet-Teller mit 3 verschiedenen Sorbets Euro 7,50***

<b><i>Warmer Apfelstrudel</i></b>	
mit Vanillesöße und Sahne	Euro 4,90
mit Vanilleeis und Sahne	Euro 5,20
<b><i>Warme Apfelküchle</i></b>	
mit Zimtzucker und Vanilleeis	Euro 6,90
<b><i>Gefüllter Crêpe mit Quark-Rosinen-Füllung</i></b>	
mit frischen Früchten und Vanilleeis	Euro 6,00
<b><i>Warmes Schokosoufflé</i></b>	
mit Vanillesöße und Früchten	Euro 6,80