

## Zum Vesper

### **Kaiserstühler Flammkuchen**

mit krossem Speck, Käse und Rahm

€ 9,80

### **Kaiserstühler Flammkuchen** (vegetarisch)

mit Käse, Rahm und Schnittlauch

€ 9,80

### **Badischer Feldsalat**

mit krossen Speckwürfeln und Kracherle

€ 11,00

### **Herzhafter Freiburger Wurstsalat**

mit Zwiebeln, Gürkle, Schnittlauch, Bergkäse  
und Brot

€ 12,50

### **Roastbeef - rosa gebraten**

mit Sauce Remoulade, winterlichen Salaten  
und Brot

€ 19,50

## Vegetarisch

### **Hausgemachte Käsespätzle**

mit Münstertäler Bergkäse, Röstzwiebeln  
und Feldsalat mit Kracherle

€ 14,00

## Aus der Suppenterrine

### Kartoffelsuppe

mit gezupften Schwarzwälder Räucherforellen und Brot

€ 7,90

### Terrine von hausgemachter würziger Gulaschsuppe

mit Brot

€ 8,90

## Fleisch-Fondue (ab 2 Personen)

Fondue in der Brühe

220 g Fleisch pro Person bestehend aus: Rinderfilet und Kalbsfilet  
3 verschiedene Saucen, Kräuterbutter, Pommes Frites, Brot und Feldsalat

€ 38,00 pro Person

auf Wunsch servieren wir Ihnen im Anschluss gerne  
in einer Suppentasse die mit Sherry verfeinerte Brühe

€ 4,50 pro Person

## Süßer Abschluss

### Délice von dreierlei Schokolade

mit karamellisierter Ananas und marmoriertem Sauerrahmeis

€ 9,50

### Crème brûlée

mit Gewürzorange und Grand Marniereis

€ 9,50

#### Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff | 2 - koffeinhaltig | 3 - chininhaltig | 4 - mit Konservierungsstoff | 5 - mit Süßungsmittel  
6 - mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle | 7 - mit Antioxidationsmittel | 8 - mit Aromastoffen | 9 - mit Geschmacksverstärker  
10 - geschwefelt | 11 - geschwärzt | 12 - gewachst | 13 - mit Phosphat

Sollten Sie von Allergien betroffen sein, wenden Sie sich bitte an unsere Servicemitarbeiter, diese halten eine Liste mit den enthaltenen Allergenen für Sie bereit.

## Getränkekarte

### Aperitif

|  |                     |         |
|--|---------------------|---------|
| Champagner Mandois Blanc de blancs brut    | 0,75 l              | € 82,00 |
| Glas Champagner                            | 0,1 l               | € 14,50 |
| 2016 Laufener Altenberg Winzersekt         |                     |         |
| Pinot Blanc de Noir, brut                  | Magnumflasche 1,5 l | € 72,00 |
| 2017 Laufener Altenberg Winzersekt         |                     |         |
| Pinot Blanc de Noir, brut Brut (Hausmarke) | 0,75 l              | € 36,00 |
| Glas Winzersekt aus der Magnumflasche      | 0,1 l               | € 9,50  |
| Sekt mit Kastanienlikör oder Cassis        | 0,1 l               | € 9,50  |

Weine enthalten Sulfite

### Longdrinks

|  |       |         |
|--|-------|---------|
| Absolut Wodka mit Thomas Henry Bitter Lemon          | 0,2 l | € 12,40 |
| Boar Gin mit Thomas Henry Tonic Water <sup>3,8</sup> | 0,2 l | € 13,90 |

Longdrinks können Sulfite und Farbstoffe enthalten

### Schnäpse von Schladerer

|                  |      |        |
|------------------|------|--------|
| Kirschwasser     | 4 cl | € 8,00 |
| Zwetschgenwasser | 4 cl | € 8,00 |
| Mirabellenwasser | 4 cl | € 8,00 |
| Himbeergeist     | 4 cl | € 8,00 |

Obstbrände können Sulfite enthalten

### Schnäpse von Tobias Burtsche

|           |      |        |
|-----------|------|--------|
| Williams  | 4 cl | € 7,00 |
| Zibärtele | 4 cl | € 7,00 |

Obstbrände können Sulfite enthalten

### Bitters

|               |      |        |
|---------------|------|--------|
| Jägermeister  | 2 cl | € 5,00 |
| Fernet Branca | 4 cl | € 7,50 |

Bitters können Sulfite enthalten

## Biere vom Fass

|  |       |        |
|--|-------|--------|
| Waldhaus Pils vom Fass <sup>a</sup>      | 0,5 l | € 8,80 |
| Waldhaus Naturtrüb vom Fass <sup>a</sup> | 0,3 l | € 4,80 |

## Flaschenbiere

|   |        |        |
|---|--------|--------|
| Waldhaus „Frei Bier“ alkoholfrei <sup>a</sup> | 0,33 l | € 5,10 |
| Paulaner Hefeweizen <sup>a</sup>              | 0,5 l  | € 7,00 |
| Paulaner Hefeweizen alkoholfrei <sup>a</sup>  | 0,5 l  | € 7,00 |

## Alkoholfreie Getränke

|  |        |        |
|--|--------|--------|
| Bad Dürrheimer Mineralwasser   | 0,75 l | € 8,50 |
| Bad Dürrheimer Mineralwasser   | 0,5 l  | € 5,50 |
| Säfte (Orange, Apfel, Johannisbeere)   | 0,2 l  | € 4,50 |
| Softdrinks (Cola <sup>1,2,8,13</sup> , Cola Zero <sup>1,2,6,8</sup> , Fanta <sup>1,7,8</sup> , Sprite <sup>7,8</sup> ) | 0,2 l  | € 4,50 |

## Heißgetränke

|   |  |        |
|---|--|--------|
| Tasse Kaffee <sup>2</sup>                       |  | € 3,30 |
| Tasse Espresso <sup>2</sup>                     |  | € 3,50 |
| Tasse Cappuccino <sup>2,g</sup>                 |  | € 4,40 |
| Tasse Tee <sup>2</sup> >LeafCup® by Ronnefeldt< |  | € 3,70 |
| Tasse heiße Schokolade <sup>g</sup>             |  | € 3,90 |

### Zusatzstoffe

1 - mit Farbstoff | 2 - koffeinhaltig | 3 - chininhaltig | 4 - mit Konservierungsstoff | 5 - mit Süßungsmittel | 6 - mit Süßungsmittel, enthält eine Phenylalaninquelle | 7 - mit Antioxidationsmittel | 8 - mit Aromastoffen | 9 - mit Geschmacksverstärker | 10 - geschwefelt | 11 - geschwärzt | 12 - gewachst | 13 - mit Phosphat

## Weine im offenen Ausschank aus der 0,75 ltr.-Flasche

|  |        |         |
|--|--------|---------|
| 2020 Grunener Altenberg<br>Gutedel, Qualitätswein trocken<br>Weingut Köpfer, Grunern                               | 0,25 l | € 12,00 |
| 2019 Müller-Thurgau – aus der Magnum-Flasche –<br>Qualitätswein trocken<br>Weingut Huber, Malterdingen             | 0,25 l | € 12,00 |
| 2019 Durbacher Plauelrain<br>Klingelberger (Riesling), Spätlese lieblich<br>Winzergenossenschaft Durbach           | 0,25 l | € 10,50 |
| 2020 Sasbacher Limburg<br>Weißburgunder, Kabinett trocken<br>Winzergenossenschaft Sasbach                          | 0,25 l | € 11,00 |
| 2020 Grauburgunder >Oktav><br>Qualitätswein trocken<br>Weinhaus Heger, Ihringen                                    | 0,25 l | € 12,00 |
| 2020 Buchholzer Sonnhalde<br>Spätburgunder Weißherbst<br>Kabinett halbtrocken<br>Weingut Moosmann, Buchholz        | 0,25 l | € 11,00 |
| 2018 Oberrotweiler<br>Spätburgunder Rotwein >Alte Reben<<br>Qualitätswein trocken<br>Weingut Landerer, Oberrotweil | 0,25 l | € 12,00 |
| 2016 Château Saint -Aubin<br>Cru bourgeois<br>Médoc, Bordeaux  | 0,25 l | € 17,00 |

## Flaschenweine

|   |        |         |
|---|--------|---------|
| 2020 Grunerner Altenberg<br>Gutedel, Qualitätswein trocken<br>Weingut Köpfer, Grunern                             | 0,75 l | € 35,00 |
| 2020 Blauer Silvaner<br>Qualitätswein trocken >Frucht<<br>Weingut Abril, Bischoffingen                            | 0,75 l | € 35,00 |
| 2020 Sauvignon Blanc<br>Qualitätswein trocken<br>Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen – Schlatt                    | 0,75 l | € 32,00 |
| 2019 Durbacher Klingelberger (Riesling)<br>Qualitätswein trocken, Premium >HS<<br>Weingut Schwörer, Durbach       | 0,75 l | € 35,00 |
| 2020 Weißer Burgunder<br>Qualitätswein trocken<br>Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen – Schlatt                  | 0,75 l | € 32,00 |
| 2020 Durbacher Bienengarten<br>Chardonnay, Spätlese trocken<br>Weingut Andreas Männle, Durbach                    | 0,75 l | € 42,00 |
| 2020 Grauburgunder<br>Gutswein, Qualitätswein trocken<br>Weingut Freiherr v. Gleichenstein, Oberrotweil           | 0,75 l | € 32,00 |
| 2019 Ihringer Winklerberg<br>Weißburgunder, Qualitätswein trocken, VDP. Erste Lage<br>Weingut Dr. Heger, Ihringen | 0,75 l | € 48,00 |
| 2020 Buchholzer Sonnhalde<br>Spätburgunder Weißherbst Kabinett <u>lieblich</u><br>Weingut Moosmann, Buchholz      | 0,75 l | € 32,00 |

|   |        |         |
|---|--------|---------|
| 2018 Oberrotweiler<br>Spätburgunder Rotwein, Qualitätswein trocken >Alte Reben<<br>Weingut Landerer, Oberrotweil                      | 0,75 l | € 36,00 |
| 2017 Sasbacher Rote Halde<br>Spätburgunder Rotwein<br>Spätlese trocken >Orchidea<<br>Sasbacher Winzerkeller                           | 0,75 l | € 39,00 |
| 2017 Oberbergener Bassgeige<br>Spätburgunder Rotwein, Qualitätswein trocken<br>V.D.P Erste Lage<br>Weingut Franz Keller, Oberbergen   | 0,75 l | € 36,00 |
| 2017 Mauchener Sonnenstück<br>Spätburgunder Rotwein, Qualitätswein trocken<br>VDP. Erste Lage<br>Weingut Lämmlein –Schindler, Mauchen | 0,75 l | € 45,00 |
| 2016 Ijalba<br>Rioja Crianza DOCa<br>Bodegas Ijalba, Logroño  | 0,75 l | € 40,00 |
| 2016 Château Saint-Aubin<br>Cru bourgeois<br>Médoc, Bordeaux  | 0,75 l | € 51,00 |
| 1996 Château Laujac<br>Cru bourgeois<br>Médoc, Bordeaux   | 0,75 l | € 86,00 |