



Vorspeisen	EUR
Kleiner gemischter Salat	3,50
Badischer Wurstsalat ⁽⁴⁾ mit Gurken, Zwiebelringen und gekochtem Bio-Ei dazu Bauernbrot mit Butter	9,80
Kalte Roastbeefscheiben mit Sauce Remoulade, Brägele und Salatbouquet	15,50
Hausgemachte Maultäschle mit Kalbfleischfüllung (2 Stück) dazu Zwiebelschmelze und bunte Salaten	15,50
Gebratene Gambas mit Basilikum, Ofentomate und Linguini (feine Nudeln)	18,90
Carpaccio vom Schwarzwälder Rinderfilet mit mariniertem Rucola, eingelegten Pfifferlingen, Pinienkernen und gehobeltem Parmesan	19,50
Suppen	
Tagessuppe	5,50
Rinderconsommé mit Kräuterflädle und Gemüsewürfel	6,90
Vegetarische Gerichte	
Frische Rahmpfifferlinge im Kräuterpfannkuchen mit Lauchzwiebeln, Kirschtomaten und gerösteten Pinienkernen	16,50
Hauptgerichte	
Linguini (feine Nudeln) mit hausgemachter Kalbsbolognese geriebenem Parmesan und kleinem grünen Salat	13,50
Matjesfilet „Hausfrauenart“ mit Zwiebelringen, Gürkchen, Salatgarnitur und Salzkartoffeln	15,50
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Brägele und kleinem grünen Salat	19,80
Rumpsteak vom Schwarzwälder Rind mit sautierten Pfifferlingen, Rotweinjus, Bohnen und Bratkartoffeln	25,80