

Tageskarte (Montag bis Freitag von 12 - 14.30 Uhr)

Die folgenden Seiten sind erst ab 18 Uhr und am Wochenende ganztags gültig.

Tagessuppe	3,00 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle	3,50 €
Herzhaftes Käserahmsüppchen mit Croutons	3,50 €
Pikante Kokos-Limettensuppe nach Thai-Art mit Gemüsestreifen	3,80 €
Kürbiscremesuppe mit Kernöl verfeinert	4,20 €
Kleiner gemischter Rohkost- und Blattsalat mit Kräutervinaigrette	4,00 €
Feldsalat mit Speck und Kracherle klein / groß	5,00 € / 8,50 €
Kartoffelgratin mit Lauch und Steinpilzen	10,50 €
an einer Meerrettich-Weißweinsauce mit Trüffelöl verfeinert	
Hausgemachte Lasagne	11,80 €
aus frischem Nudelteig und Ratatouillegemüse, mit Mozzarella überbacken, dazu Limettenbéchamel	
Schnitzel "Wiener Art"	8,50 €
Panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites	

Zusätzlich gibt es von Montag bis Freitag unsere Mittagsmenüs (siehe Extrakarte) mit täglich einem vegetarischen und einem nicht-vegetarischen Hauptgang. Sollten Sie einen Herzenswunsch von der großen Karte haben, so fragen Sie bitte nach, ob wir diesen ausnahmsweise erfüllen können!

Vorspeisen & Suppen

Gültig täglich ab 18 Uhr sowie Samstag und Sonntag Mittag

Tagessuppe	3,00 €
Rinderkraftbrühe mit Flädle	3,50 €
Herzhaftes Käserahmsüppchen mit Croutons	3,50 €
Pikante Kokos-Limettensuppe nach Thai-Art mit Gemüsestreifen	3,80 €
Kürbiscremesuppe mit Kernöl verfeinert	4,20 €
Ein Schälchen eingelegte Oliven mit Brot	2,80 €
Weintellerchen	4,50 €
Ein Dreierlei aus eingelegten Oliven, Käse und vegetarischer Schmalz, dazu Brot	

Gerne können Sie all unsere Suppen auch als Große Portion zum Sattessen bekommen!

Salate solo und mit Begleitung

Gültig täglich ab 18 Uhr sowie Samstag und Sonntag Mittag

Unsere Kräutervinaigrette bereiten wir aus Essig, Öl, Senf, Kräutern und Gewürzen, jedoch OHNE Sahne oder Milch zu.

Kleiner gemischter Blatt- und Rohkostsalat mit hausgemachter Kräutervinaigrette	4,00 €
Großer gemischter Blatt- und Rohkostsalat mit hausgemachter Kräutervinaigrette	6,90 €
Bunter Salatteller mit Kräutervinaigrette mit gebratenem Balsamicogemüse und Kräuterquark-Dip	8,90 €
Bio-Feldsalat mit Kartoffeldressing dazu Mozzarella im knusprig gebratenen Kräutermantel auf Tomaten-Basilikumragout	11,50 €
Bio-Feldsalat mit Kartoffeldressing umlegt von gebratenen Steinchampignons und Parmesanspänen	11,50 €

Gerne reichen wir Ihnen zum Salat ein Brotkörbchen.

Nudeliges

Gültig täglich ab 18 Uhr sowie Samstag und Sonntag Mittag

Hausgemachte Lasagne	11,50 €
aus frischem Nudelteig und Ratatouillegemüse, mit Mozzarella überbacken, dazu Limettenbéchamel	
<i>Hiervon können wir keine kleine Portion anbieten.</i>	
Bunter Nudelteller	11,80 €
mit Blattspinat, Kirschtomaten und Cashewnüssen in Roquefort-Zitronensoße	
Käsespätzle vom Brett geschabt	10,50 €
mit Röstzwiebeln und einem Beilagensalat vorweg	

*Bis auf den Nudelteller handelt es sich auf dieser Seite um zeitaufwendiges Küchenhandwerk!
Daher bitten wir um Ihr Verständnis, falls einmal etwas leer gegessen wurde
und wir noch keine Zeit zum Nachproduzieren hatten, vielen Dank.*

Allerlei Bunt

Gültig täglich ab 18 Uhr sowie Samstag und Sonntag Mittag

Kartoffelgratin mit Lauch und Steinpilzen

an einer Meerrettich-Weißweinsosse mit Trüffelöl verfeinert

Hiervon können wir keine kleine Portion anbieten.

11,00 €

Pfannkuchen mit eingebackenen Spinatblättern und Kürbiskernen

gefüllt mit Rahmpilzen

10,80 €

Kartoffelgnocchi

mit Oliven, getrockneten Tomaten, Ofengemüse und frischem Parmesan

9,80 €

Beachten Sie auch unsere Tagesangebote, die an den Tafeln angeschrieben stehen.

Diese gibt es immer nur, solange der Vorrat reicht. Bei individuellen Wünschen sprechen

Sie uns bitte an, wir kommen Ihnen gern entgegen!

Klassiker mal vegetarisch

Gültig täglich ab 18 Uhr sowie Samstag und Sonntag Mittag

Sojaschnitzelchen "Wiener Art"	8,90 €
mit Brätele von Kürbis und Kartoffeln, dazu vegetarische Bratensoße	
Überbackene Paprika	9,00 €
mit pikanter Sojahackfleischfüllung, dazu Schwenkkartoffeln und fruchtige Tomatensoße	
Sojafleisch-Geschnetzeltes	11,90 €
in Sherryrahmsauce mit frischen Champignons und feinen Bandnudeln	

Sojafleisch wird aus entfettetem Sojamehl hergestellt und ist ein Nebenprodukt aus der Sojaölherstellung. Aufgrund seines hohen Proteingehalts bei sehr geringem Fettanteil ist es bei Vegetariern und Veganern mittels gekonnter Würzung der perfekte Fleischersatz. Die Struktur ist dabei dem Fleisch verblüffend ähnlich, probieren Sie es aus!

Hauptgerichte mit Fleisch und Fisch

Gültig täglich ab 18 Uhr sowie Samstag und Sonntag Mittag

Dreisam-Trio Fein geschnittener Wurstsalat mit Brägele und Bibbeliskäs'	8,90 €
Schnitzel "Wiener Art" Panierte Schweineschnitzel mit Pommes frites	8,50 €
Kalbsragout in Morchelrahm mit Spätzle vom Brett und einem Beilagensalat vorweg	15,80 €
Rindersteaks saftig-rosa gebraten, mit Zwiebel-Schmortomaten, Schwenkkartoffeln und hausgemachter Kräuterbutter	16,80 €
Fischragout Deluxe Feine Fischfiletwürfel in Rieslingsoße mit Blattspinatnudeln	14,80 €
Hausgemachte Lachsklößchen an Bio-Feldsalat mit Kartoffeldressing	13,80 €

Unseren Fisch kaufen wir von der Frischfisch-Theke je nach Marktangebot. Dabei achten wir darauf, keine Pazifikfisch sondern lediglich Atlantik-/Nordseefisch oder Süßwasserfische auszusuchen. Welche Sorten heute im Ragout sind, sagen wir Ihnen gerne am Tisch.

Kinderkarte

Spätzle vom Brett mit Soße		3,50 €
Bratensauce, Rahmsauce oder Pilzsauce		
Portion Pommes frites	klein	2,80 €
mit Ketchup und Mayonnaise	groß	4,00 €
Kinderschnitzel		4,80 €
Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Ketchup/Mayo		
Kinderpfannkuchen		4,00 €
Kleiner Pfannkuchen mit Apfelmus gefüllt		

Bei uns dürfen auch die Erwachsenen "mal wieder Kind sein". Sollten Sie also hierauf Appetit haben, bestellen Sie gerne von der Kinderkarte. Umgekehrt bereiten wir für unsere kleinen Gäste gerne auch kleine Portionen von den "Erwachsenen-Gerichten" zu.

Dessertkarte

Kleiner Brüller		2,90 €
Mini-Crème Brulée mit echter Vanilleschote		
Mousse du Jour	2 Nocken	3,50 €
Hausgemachte Mousse des Tages	4 Nocken	6,50 €
Süße Minipfannkuchen		je 4,50 €
mit Vanilleeis und Zimt/Zucker		
mit Apfelmus gefüllt		
mit Nutella gefüllt		
Gemischtes Eis	ohne Sahne	3,10 €
Drei Kugeln Eis (Vanille, Erdbeer, Schokolade oder nach Wunsch)	mit Sahne	3,20 €
Heiße Liebe'		4,50 €
Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren		
Schwarzwaldbecher		5,00 €
Drei Kugeln Eis (Vanille und Schokolade) mit Kirschen, Kirschwasser und Sahne mit Schokostreusel		
Eisclown		1,80 €
Ein lustiger Wicht aus einer Kugel Vanilleiscreme, einem Gesicht aus Schokolinsen und Waffelhut		

Winterzeit

Winterapero Martini Rosso, gekühlter Spätburgunder trocken und ein Schuss Mandelsirup	4,50 €
Pinker Prickler Campari, Grapefruitsaft, Soda	4,20 €
Roter Teufel Blutorangensorbet mit Rieslingsekt aufgegossen	5,20 €
Heizerle Heißer Aufguss aus Amaretto und Lime Juice	3,00 €
Schwarzwälder Kirschtorte im Glas Kalter Schoki, Kirschlikör von Schladerer, Sahne und Schokostreusel	3,90 €
Schwarzwälder Honigschnäpsle	2,00 €
Carlos Primero Brandy de Jerez, Solera Gran Reserva	6,00 €

Das sind Empfehlungen des Hauses für die kalte Jahreszeit. Selbstverständlich verfügen wir über eine große Auswahl an weiteren Apéritifs und Digèstifs - wir reichen Ihnen gerne die Karte.