

Dahners

Echt Ehrlich Herzlich



Echt

In unserer klimatisch begünstigten Region bauen wir auf den fruchtbaren Böden der Rheinebene auf gut 200 Hektar Gemüse an. Wir sind uns der Verantwortung für nachfolgende Generationen bewusst, da die Pflege und die Erhaltung des Bodens unsere wichtigste Maxime ist. Wir setzen auf gesunde Fruchtfolgen, beste Qualität des Saatgutes, auf Boden- und Pflanzenpflege sowie schonende Ernte.

Durch optimale Auswahl der Kulturen kann auf dem Bohrerhof ganzjährig geerntet werden: Spargel und Erdbeeren im Frühjahr, Zucchini im Sommer, Kürbis im Herbst, Feldsalat und Chicorée im Winter.

Ehrlich

Feldfrisch auf den Tisch - unsere Qualitäts- und Frischephilosophie setzen wir auch in unserer Gastronomie um. Durch die Transparenz der Produktionsabläufe auf Feld, Hof und Küche möchten wir die Wertigkeit und das Vertrauen in gesunde, regionale Lebensmittel nachhaltig fördern.

Herzlich

Herzlichkeit beginnt bei unseren Mitarbeitern, vom Feld bis in das Restaurant. Teamarbeit, gegenseitiges Verständnis, Respekt und Freude an der Arbeit sind für uns die Grundlagen für ein herzliches Miteinander.

Wir wünschen Ihnen ein *echtes, ehrliches, herzliches* Genusserlebnis.

Ihre Familie Bohrer

Unser Landmenü im September

Bohrers Kürbiscremesuppe

~

Bohrers herbstliche Frühlingsrollen

mit pikantem Glasnudelsalat & Kürbis-Ingwerdip

~

Sauerbraten „wie zu Omas Zeiten“

mit hausgemachten Semmelknödeln und Apfelrotkohl

~

Markgräfler Kirschwasserbömbles

mit warmen Sauerkirschen

€ 43,50

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat^{1,3} mit gerösteten Sonnenblumenkernen	6, ⁸⁰
Bohrers Kürbiscremesuppe	6,-
Flädlesuppe (Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen)	5, ⁹⁰
Bohrers herbstliche Frühlingsrollen mit pikantem Glasnudelsalat und Kürbis-Ingwerdip	9, ⁹⁰
Kartoffel-Kürbis Rösti mit zweierlei vom Lachs, Bibiliskäs	10, ⁹⁰
Hausgemachte Geflügel-Morchelterrine mit Cranberrysauce	9, ⁹⁰
Herbstversucherle - 6 kleine Köstlichkeiten	12, ⁹⁰

Salate

Großer gemischter Salat

wahlweise mit...

- hausgemachten Kürbis-Pilz Arancini	19,-
- Original Wiener Schnitzel	22, ⁵⁰
- gebratenem Lachsfilet	20,-
- heimischem Rumpsteak und Kräuterbutter	23,-

Die Speisekarte mit aufgeführten Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Hauptgänge

Tranchen vom Schweinefilet mit handgeschabten Spätzle vom Brett, Mandel Brokkoli und Pilzrahmsauce	21, ⁵⁰
Original Wiener Schnitzel mit Pommes frites, kleinem Beilagensalat ^{1,3} und Rahmsauce	22, ⁹⁰
Sauerbraten „wie zu Omas Zeiten“ mit hausgemachten Semmelknödeln und Apfelrotkohl ^{1,4}	21, ⁵⁰
Gefüllte Maishähnchenbrust (Pilz) mit handgeschabten Spätzle vom Brett und Rahmwirsing	21, ⁵⁰
Lachsfilet unter der Maronenkruste auf Kartoffel-Kürbis Rösti	24, ⁹⁰
Zanderfilet auf der Haut gebraten mit Zitronentagliatelle und Rahmwirsing	24, ⁹⁰
Heimisches Rumpsteak mit Brägele, Herbstgemüse und Kräuterbutter	27, ⁵⁰

Vegetarisch

Tagliatelle mit Kürbisragout Tomaten, Lauchzwiebeln und Parmesan	12, ⁹⁰
Hausgemachte Semmelknödel mit Waldpilzragout	12, ⁹⁰
Pilz-Arancini mit Kartoffel-Kürbis Rösti	12, ⁹⁰

Die Speisekarte mit aufgeführten Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.

Für den kleinen Hunger

Rindfleisch von der Ochsenbrust mit Brägele und Meerrettichsauce	16, ⁹⁰
Wurstsalat	10, ⁵⁰
Wurstsalat (Elsässer Art)	11, ⁵⁰
Badisches Trio Wurstsalat, Brägele, Bibiliskäs	13, ⁵⁰
Bibiliskäs mit Brägele	9, ⁹⁰

Für unsere kleinen Gäste

Handgeschabte Spätzle mit Rahmsauce	5,-
Kleines paniertes Schnitzel mit Spätzle und Gemüse	9, ⁵⁰
Pfannkuchen mit Apfelmus oder Nougatcreme ²	6,-
Portion Pommes frites	4, ⁵⁰

Dessert

Kürbistiramisu mit Vanilleeis und Kernöl	8, ⁵⁰
Markgräfler Kirschwasserbömble mit warmen Sauerkirschen	9,-
Mohnmousse mit Zwetschgenkompott	8, ⁸⁰
Maronen Panna Cotta mit Schokoeis und Portwein Feigen	9, ⁵⁰
Apfel Crumble mit weißem Kaffeeis	8, ⁸⁰
Die beliebten 6 Köstlichkeiten	12, ⁸⁰
Hausgemachtes Eis oder Sorbet mit Früchten garniert Portion	4, ²⁰
Eis: Vanille, Schokolade, Café weiß, Joghurt-Zitrone,	jede weitere Sorte 2, ⁵⁰
Sorbet: Erdbeer, Pflaume, Kürbis, Apfel, Cassis	
Affogato al caffè - Espresso, Vanilleeis, Sahne	5, ⁵⁰

Die Speisekarte mit aufgeführten Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal.