

*Unser Jubiläums
Herbst Menü*

Bohrers Kürbiscremesuppe

~

Sauerbraten „wie zu Omas Zeiten“
mit hausgemachten Semmelknödeln und Apfelrotkohl

~

Stracciatella Panna Cotta
mit Zwetschgenkompott

€ 39,80

Business - Lunch in 2 Gängen

(Montag - Freitag 12 - 14 Uhr)

Suppe oder Salat & Tagesgericht

oder

Tagesgericht & Dessert

€ 19,80

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen	7, ²⁰
Bohrers herbstliche Frühlingsrollen mit Salatbouquet & Sojasauce	10, ⁵⁰
Kartoffel-Kürbis Rösti mit zweierlei vom Lachs & Kräuter-Frischkäse	11, ⁹⁰
Marinierte Ente mit Kürbischutney & dreierlei Melone	11, ⁵⁰
Rosa gebratenes Roastbeef mit pikanter Paprika-Kapern Salsa, Rucola & Parmesan	12, ⁵⁰
5 Riesengarnelen mit Knoblauchdip & hausgemachtem Baguette	16,-
„Herbst-Versucherle“ - fünf kleine Köstlichkeiten ^{2,4}	13, ⁵⁰

Suppen

Bohrers Kürbiscremesuppe	6, ⁹⁰
Flädlesuppe (Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen)	6, ⁹⁰

Salate

Grober gemischter Salat

wahlweise mit...

- gebratenen Pilzen & Kürbis	19,-
- gratiniertem Ziegenkäse & Honig	19,-
- Original Wiener Schnitzel	22, ⁵⁰
- Lachsfilet auf der Haut gebraten	23,-
- gebratenen Garnelen & Knoblauch Dip	23,-
- heimischem Rumpsteak & Kräuterbutter	25, ⁵⁰

Hauptgänge

Original Wiener Schnitzel Pommes frites, Sauce und kleiner Beilagensalat	24, ⁵⁰
Schweinefilet Medaillons mit handgeschabten Spätzle vom Brett, Herbstgemüse & Pilzrahmsauce	22, ⁵⁰
Sauerbraten „wie zu Omas Zeiten“ mit hausgemachten Semmelknödeln & Apfelrotkohl ^{1,4}	23, ⁵⁰
Marinierte & gegrillte Entenbrust mit Linguini, Kürbis, Tomaten, Lauchzwiebeln & Parmesan	24, ⁵⁰
Knoblauch-Linguini mit Riesengarnelen & Cocktailtomaten	24, ⁵⁰
Lachsfilet auf der Haut gebraten, mit Kürbis-Pilz-Risotto & Parmesan	25, ⁵⁰
Wildragout mit handgeschabten Spätzle, Rotkohl & Preiselbeer-Birne	24, ⁵⁰
Rosa gebratenes Roastbeef mit pikanter Paprika-Kapern Salsa & Brägele	27, ⁵⁰
Heimisches Rumpsteak mit Kartoffel-Kürbis Gratin & Speck-Bohnen	29, ⁵⁰

Vegetarisch

Linguini mit Kürbis, Tomaten, Lauchzwiebeln & Parmesan	16, ⁹⁰
Hausgemachte Semmelknödel mit Waldpilzragout	16, ⁹⁰
Kürbis-Pilz-Risotto & Parmesan	16, ⁵⁰
Hausgemachte Kürbisravioli mit Ziegenkäsesauce	17, ⁹⁰
Kartoffel-Kürbis Gratin mit gebratenem Ziegenkäse & Pilzen	17, ⁹⁰

Badische Klassiker

Rindfleisch von der Ochsenbrust mit Brägele & Meerrettichsauce	19,-
Wurstsalat	mit Brot 11, ⁵⁰ mit Brägele 15, ⁵⁰
Elsässer Wurstsalat	mit Brot 12, ⁵⁰ mit Brägele 16, ⁵⁰
Badisch Dreierlei (Wurstsalat, Brägele, Bibiliskäs)	15, ⁵⁰

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Handgeschabte Spätzle mit Sauce	5, ⁵⁰
Pommes frites mit Ketchup oder Mayo	4, ⁵⁰
Pfannkuchen mit Apfelmus oder Nougatcreme ²	6, ⁵⁰
Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes frites	9, ⁸⁰

Dessert

Erdbeertiramisu mit Amarettini & Joghurt-Zitroneneis	9, ⁵⁰
Markgräfler Kirschwasserbömble mit warmen Sauerkirschen & Sahne	10, ⁵⁰
Mousse au chocolat mit Zwetschgenkompott	8, ⁹⁰
Apfel Crumble mit weißem Kaffeeis	9, ⁸⁰
Zerlei Creme Brûlée mit Himbeersorbet	11, ⁵⁰
Die beliebten 6 Köstlichkeiten	13, ⁹⁰
Affogato al caffè - Espresso, Vanilleeis, Sahne	5, ⁵⁰
Portion hausgemachtes Eis oder Sorbet mit Früchtegarnitur	4, ⁵⁰
Eis: Vanille, Schoko, Café weiß, Haselnuss, Joghurt-Zitrone jede weitere Sorte	2, ⁵⁰
Sorbet: Erdbeere, Himbeere, Zwetschge	

Kaffee¹¹ & Teespezialitäten

Kaffee	3, ¹⁰
Espresso	2, ⁸⁰
Doppelter Espresso	4, ¹⁰
Schale Milchkaffee	4,-
Cappuccino	3, ⁵⁰
Latte Macchiato	4,-
Heiße Schokolade	3, ⁶⁰
Tee verschiedene Sorten	3, ¹⁰