

*Unser Jubiläums
Winter Menü*

Flädlesuppe

~

Wildragout mit Tannennadeln und Kräutern verfeinert,
hausgemachte Spätzle, Apfelrotkohl

~

Apfel Crumble
mit Lebkucheneis

€ 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 Feldsalat mit Speck ^{2,9} & Kracherle	7, ⁸⁰
Bohrers winterliche Frühlingsrollen mit Salatbouquet & Sweet-Chilisauce	10, ⁵⁰
Hofeigener Chicorée Salat mit Orangenfilets & Flusskrebsschwänzen	11, ⁵⁰
Kartoffel-Kürbis Rösti mit zweierlei vom Lachs & Honig-Senf-Dillsauce	11, ⁹⁰
Gänseleberterrinen an feinem Wildkräutersalat & Preiselbeersahne	13, ⁵⁰
„Winter-Versucherle“ - fünf kleine Köstlichkeiten ^{2,4}	13, ⁵⁰

Suppen

Crèmesuppe von der Pastinake	6, ⁹⁰
Flädlesuppe (Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen)	6, ⁹⁰

Salate

Grober Feldsalat oder

gemischter Salat wahlweise mit...

- gebratenen Pilzen & Granatapfelkernen	19,-
- gratiniertem Ziegenkäse & Honig	19,-
- Original Wiener Schnitzel	22, ⁵⁰
- gebratenem Lachsfilet	23,-
- gebratenen Garnelen & Sambal	23,-
- heimischem Rumpsteak & Kräuterbutter	25, ⁵⁰

Hauptgänge

Original Wiener Schnitzel Pommes frites, Sauce und kleiner Beilagensalat	24, ⁵⁰
Schweinefilet im Speckmantel mit handgeschabten Spätzle vom Brett, Mandelbrokkoli & Rahmsauce	23, ⁵⁰
Sauerbraten „wie zu Omas Zeiten“ ^{2,3,4} mit hausgemachten Semmelknödeln & Apfelrotkohl ^{1,4}	23, ⁵⁰
Entenbrust, rosa gebraten an karamellisiertem Rosenkohl & Macaierekartoffeln	25, ⁵⁰
Tomaten-Knoblauch-Linguini mit Riesengarnelen, Cocktailtomaten & roten Zwiebeln	24, ⁵⁰
Lachsfilet aus dem Safransud, mit Risotto & Orangen-Fenchel	26, ⁵⁰
Wildragout mit Tannennadeln & Kräutern verfeinert mit handgeschabten Spätzle vom Brett & Apfelrotkohl ^{1,4}	25, ⁵⁰
Heimisches Rumpsteak mit Brägele ^{1,2,3,8} & frischem Gemüse	29, ⁵⁰
Gebratener Hirschrücken mit knusprigen Kartoffelplätzchen, Pastinakenpüree & Cassissauce	29, ⁵⁰

Vegetarisch

Tomaten-Knoblauch-Linguini, Cocktailtomaten, rote Zwiebeln & Kräuter	16, ⁹⁰
Risotto mit Tannennadeln & Kräutern, dazu gebratener Chicorée	16, ⁵⁰
Hausgemachte Ravioli gefüllt mit Rote Bete & Emmentaler in Kräutersauce	18, ⁵⁰
Grünes Gemüse-Kartoffel-Curry	17, ⁵⁰

Badische Klassiker

Rindfleisch von der Ochsenbrust mit Brägele & Meerrettichsauce	19, ⁵⁰
Wurstsalat ^{1,2,3,8}	mit Brot 11, ⁵⁰ mit Brägele 15, ⁵⁰
Elsässer Wurstsalat ^{1,2,3,8}	mit Brot 12, ⁵⁰ mit Brägele 16, ⁵⁰
Badisch Dreierlei (Wurstsalat, Brägele, Bibiliskäs) ^{1,2,3,8}	15, ⁵⁰

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Handgeschabte Spätzle mit Sauce	5,90
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

Bratapfeltiramisu mit weißem Kaffeeis	9,50
Lebkuchenmousse mit Sauerkirschenkompott	9,50
Zimtousse mit Zwetschgenkompott & Schokoladeneis	10,50
Apfel Crumble mit Lebkucheneis	9,80
Schokoladenküchle mit Vanilleeis & Früchtegarnitur	10,50
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, Kaffee weiß, Lebkuchen, Zimt	jede weitere Sorte 2,50
Sorbet: Passionsfrucht, Apfel, Zwetschge, Erdbeere	
Dessert – Cocktails (mit Alkohol)	6,90
Vanille, After Eight, Amaretto-Kaffee oder Malibu-Kaffee	

Kaffee¹¹ & Teespezialitäten

Kaffee	3,20
Espresso	2,90
Doppelter Espresso	4,10
Schale Milchkaffee	4,20
Cappuccino	3,60
Latte Macchiato	4,20
Heiße Schokolade	3,60
Tee verschiedene Sorten	3,20