

Herbst Menü

Kürbiscremesuppe
mit gerösteten Kürbiskernen

~

Rinderroulade | Rotkraut | Spätzle

~

Apfelkuchle | Vanilleeis

42,⁹⁰

Business – Lunch in 2 Gängen

(Montag bis Freitag 12 – 14 Uhr)

Suppe oder Salat & Tagesgericht

oder

Tagesgericht & Dessert

22,⁹⁰

Unsere Speisekarte mit aufgeführten Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat geröstete Kürbiskerne	7, ⁹⁰
Bohrers Feldsalat Speck ^{2,9} Kracherle (Saison)	8, ⁹⁰
Eingelegte bunte Bete Wildkräuter Honig Ziegenkäse	14, ⁵⁰
Kürbis-Pickles Schafskäse eingelegte Tomaten	13, ⁰⁰
Hofkürbis-Bowl Burrata Couscous Avocado Kürbis-Chutney	13, ⁹⁰
Zweierlei vom Lachs Kürbis-Kräuter-Waffel Kräuterfrischkäse	15, ⁵⁰
„Herbst-Versucherle“ – fünf kleine Köstlichkeiten	15, ⁹⁰

Suppen

Kürbiscremesuppe geröstete Kürbiskerne	7, ⁶⁰
Flädlesuppe (Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen)	7, ⁶⁰

Salate

*Großer Feldsalat (Saison) oder
gemischter Salat wahlweise mit...*

- gratiniertem Ziegenkäse Honig	19, ⁵⁰
- gebratenen Pilzen vom „Pilzhof Rein“	19, ⁵⁰
- gebratenem Wolfsbarsch	23, ⁵⁰
- Wiener Schnitzel	23, ⁵⁰
- gebratenen Rinderstreifen	23, ⁹⁰
- gebratenen Tiger Prawns Aioli	23, ⁵⁰

Unsere Speisekarte mit aufgeführten Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal

Hauptgänge

Wiener Schnitzel Pommes frites kleiner Beilagensalat	27, ⁵⁰
Schweinefilet Pilz-Rahmsauce Spätzle	26, ⁸⁰
Rinderroulade Rotkraut Spätzle	27, ⁸⁰
Maispoularde Graupenrisotto Ofenkürbis	26, ⁵⁰
Hirschragout Rotkraut Spätzle Preiselbeerbirne	28, ⁸⁰
Wolfsbarsch Blattspinat Graupenrisotto	28, ⁸⁰
Geschmorte Ochsenbäckle Herbstgemüse Stampfkartoffel	28, ⁸⁰
Rumpsteak Kartoffel-Kürbis-Gratin Herbstgemüse	34, ⁵⁰

Vegetarisch

Kürbis-Gnocchi Ziegenkäse Wildkräuter	19, ⁸⁰
Ofenkürbis Baby Boo Couscous Gorgonzola	19, ⁸⁰
Käsespätzle Röstzwiebeln Beilagensalat	16, ⁹⁰
Spinat-Ricotta-Cannelloni	18, ⁸⁰

Badische Klassiker

Rindfleisch von der Ochsenbrust Brägele Meerrettichsauce	20, ⁹⁰
Bibiliskäs Brägele	9, ⁹⁰
Wurstsalat	mit Brot 11, ⁹⁰ mit Brägele 15, ⁹⁰
Elsässer Wurstsalat	mit Brot 12, ⁹⁰ mit Brägele 16, ⁹⁰
Rindfleischsalat	mit Brot 15, ⁸⁰ mit Brägele 18, ⁸⁰
Badisches Dreierlei (Wurstsalat, Brägele, Bibiliskäs)	18, ⁵⁰

Unsere Speisekarte mit aufgeführten Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal

Für unsere kleinen Gäste (bis 12 Jahre)

Spätzle mit Sauce	6, ⁹⁰
Pommes frites mit Ketchup oder Mayo	5, ⁵⁰
Pfannkuchen Apfelmus oder Nougatcreme	7, ⁹⁰
Kleines paniertes Schnitzel Pommes frites Marktgemüse	12, ⁹⁰

Dessert

Kürbis-Crumble Birnenkompott Karamell Eis		10, ⁸⁰
Topfenknödel Zwetschgen Kompott Vanille Eis		10, ⁸⁰
Crème brûlée (Vanille) Waldbeerensorbet		11, ⁸⁰
Schokoladen Törtchen Himbeersorbet Früchte ... <i>Yummy</i>		14, ⁵⁰
Apfelkühle Vanille Eis		8, ⁹⁰
Bohrers fünf Köstlichkeiten		15, ⁸⁰
Hausgemachtes Eis oder Sorbet mit Früchtegarnitur	Kugel	2, ⁹⁰
Eis: Vanille, Schoko, Kaffee, Karamell		
Sorbet: Erdbeere, Himbeere, Waldbeere, Johannisbeere		
Affogato al caffè – Espresso, Vanilleeis, Sahne		6, ⁵⁰

Kaffee¹⁷ & Teespezialitäten

Kaffee	3, ⁴⁰
Espresso	2, ⁹⁰
Doppelter Espresso	4, ¹⁰
Schale Milchkaffee	4, ⁵⁰
Cappuccino	3, ⁶⁰
Latte Macchiato	4, ⁸⁰
Heiße Schokolade	4, ²⁰
Tee - verschiedene Sorten	3, ⁵⁰

Unsere Speisekarte mit aufgeführten Allergenen erhalten Sie von unserem Servicepersonal