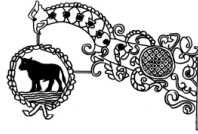


Aperitif

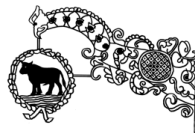
...zum Einstimmen, Abschalten, Genießen

Gin Tonic mit Gin vom 	5,80
Hugo	5,80
Aperol Spritz	5,80
ein Glas Sekt mit Pfirsichlikör	4,00
Campari pur	4,00
Campari soda oder orange	4,80
Martini bianco, rosé oder rosso	3,50
Sherry, medium oder trocken	3,00
Ricard mit Eiswasser	3,50
Pernod mit Eiswasser	3,50



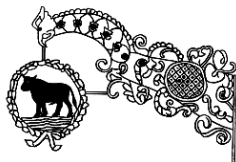
vorneweg

mit Emmentaler und Croutons überbackene Zwiebelsuppe	5,80
Feldsalat mit Speck und Croutons	9,80
½ Dutzend Schnecken in Kräuterbutter	7,90



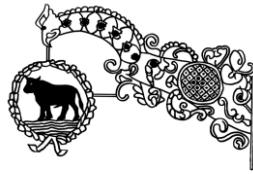
...immer wieder lecker

Rehsteak von der Schwäbischen Alb mit gebratenen Kräutersaitlingen, Spätzle, Wirsing, Preiselbeeren und einem Salatteller	29,80
Rehsteak als kleinere Portion	25,80
knusprige Rösti mit Kräutersaitlingen, gratiniert mit Edelschimmelkäse, dazu gibt es sautierte Birnenspalten und ein Salat vom Buffet	19,80
Lachssteaks an feiner Kräutersoße, mit Bandnudeln, mediterranem Pfannengemüse und voraus ein Salatteller vom Buffet	26,80
Lachssteaks als kleinere Portion	23,80
Jägerschnitzel von der Pute mit Rahmchampignons, hausgemachten Spätzle und Salat vom Buffet	19,80



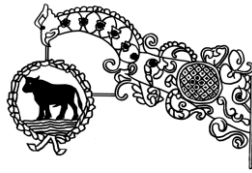
Klassiker aus der Ochsenküche

Badischer Sauerbraten aus der durchwachsenen Hochrippe mit Burgundersoße, Bandnudeln und einem Salat vom Buffet	20,80
Sauerbraten als kleinere Portion	18,80
Kalbsgeschnetzeltes in feinem Champignonrahm, dazu gibt es Spätzle und einen Salatteller	20,80
Kalbsgeschnetzeltes als kleinere Portion	18,80
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Spiralkartoffeln und Speckbohnen, voraus ein Salatteller vom Buffet	26,80
Zwiebelrostbraten mit Schwenkzwiebeln, Pommes-Frites und Salatteller vom Buffet	23,80
panierte Schweineschnitzel ODER Putenschnitzel mit Pommes-Frites und einem Salat vom Buffet	17,50
„Ochsenpfanne“ Schweinemedallions auf Spätzle, überbacken mit Champignonrahm und Käse, voraus ein Salatteller	20,80
kleine Ochsenpfanne mit Salatteller	18,80
Wildgoulasch in kräftiger Rotweinsauce mit Spätzle, Preiselbeeren & Williamsbirne, voraus ein Salat	20,80
Wildgoulasch als kleinere Portion	18,80
Badisches Leberle oder Sulz -geröstet oder sauer- mit Bratkartoffeln und einem Salatteller	16,80
Badischer oder Elsässer Wurstsalat mit Bauernbrot	9,50
mit Bratkartoffeln	13,50



Desserts

hausgemachtes Zimteis mit heißen Zwetschgen und Sahne	6,80
Crème brûlée	6,80
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren	6,80



vor dem Essen einen Aperitif....

an aperitif before dinner ...

un apéritif avant le dîner ...

APEROL SPRITZ

Aperitif-Cocktail mit Aperol, Sekt & Sodawasser

aperol cocktail with sparkling wine

and soda water, ice cubes and orange slice

cocktail d'aperol avec vin mousseux et eau gazeuse,
glaçons et une tranche d'orange

5,80

GIN & TONIC mit Gin aus der Destille „Böttchehof“

gin and tonic

with gin from the local distillery "Böttchehof"

gin tonic avec du gin de la distillerie locale "Böttchehof"

5,80

Campari

4,00

Campari soda / orange

4,80

Martini bianco, rosé, rosso

3,50

Sherry medium oder trocken

sweet or dry / doux ou sec

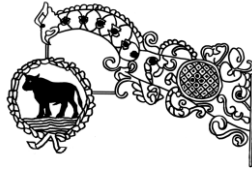
3,00

Ricard

3,50

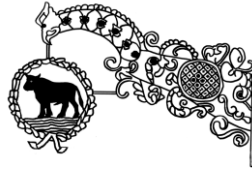
Pernod

3,50



vorneweg
appetizers
hors-d'œuvre

überbackene Ziebeluppe <i>gratinated onion soup</i> soupe à l'oignon gratinée	5,80
Feldsalat mit Speck und Croutons <i>lamb's lettuce with bacon and croutons</i> mâché, lard, croutons	9,80
½ Dutzend Schnecken in Kräuterbutter <i>½ dozen snails in herb butter</i> ½ douzaine d'escargots au beurre d'herbes	7,90



WILDSAISON

WILD SEASON

SAISON DU GIBIER

Rehsteak mit gebratenen Kräutersaitlingen,
Spätzle, Wirsing, Preiselbeeren
und einem Salatteller

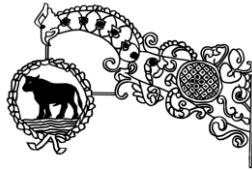
*deer steak and oyster mushrooms,
homemade spaetzle, savoy cabbage,
Cranberries and a salad from the buffet*

steak de chevreuil et pleurotes,
spaetzle maison, chou de savoie,
canneberges et salade du buffet

29,80

kleine Portion /small portion/petite portion

25,80

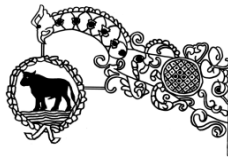


Lachssteaks an Kräutersoße, dazu gibt es Bandnudeln,
Pfannengemüse und voraus ein Salatteller
grilled salmon with herb sauce, noodles,
pan fried vegetables and a salad from the buffet
filet de saumon, sauce aux herbes, tagliatelles,
légumes sautés, salade du buffet 26,80
kleine Portion/small portion/petite portion 23,80

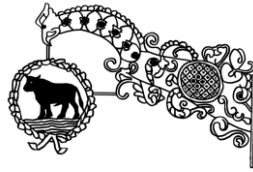
Geschnetzeltes Kalbfleisch in Rahmsauce mit Champignons,
hausgemachten Spätzle und einem Salatteller vom Buffet
chipped veal in cream sauce with fresh mushrooms,
homemade spaetzle and salad from the buffet
émincé de veau, sauce à la crème champignons frais,
spaetzle maison et salade du buffet 20,80
als kleinere Portion / small portion / petite portion 18,80

Sauerbraten mit Bandnudeln und Salatteller
vinegar and red wine marinated beef with noodles and salad
boeuf braisé au vinaigre & vin rouge avec nouilles, salade du buffet 20,80
als kleinere Portion / small portion / petite portion 18,80

„Ochsenpfanne“ Schweinemedallions auf Spätzle,
überbacken mit Champignonrahm und Käse,
voraus ein Salatteller
"Ochsenpfanne" pork medallions with noodles,
topped with mushrooms and cheese,
medium salad from the salad buffet
"Ochsenpfanne" médaillons de porc sur spaetzle,
gratinée au sauce aux champignons et fromage, salade du buffet 20,80
als kleinere Portion / small portion / petite portion 18,80



knusprige Rösti mit Kräutersaitlingen, gratiniert mit Edelschimmelkäse, dazu gibt es sautierte Birnenspalten und ein Salat vom Buffet <i>hash browns with oyster mushrooms, au gratin with blue cheese, sauteed pear slices and a salad from the buffet</i> rösti de pommes de terre aux pleurotes, gratiné au fromage bleu, poires sautées salade du buffet	19,80
panierte Schweineschnitzel mit Pommes-Frites, dazu ein mittlerer Salatteller vom Buffet <i>breaded pork cutlet with french fries and a salad from the buffet</i> escalope de porc panée avec frites françaises et salade du buffet	17,50
Wildgoulasch mit Williamsbirne, Spätzle, Preiselbeeren und einem Salat <i>venison goulash -locally hunted- with pear, homemade spätzle, cranberrys and a salad</i> goulasch de gibier, spätzle, airelles et salade du buffet	20,80
kleine Portion / <i>small portion</i> / petite portion	18,80
Zwiebelrostbraten aus dem Rostbeef mit Pommes-Frites und mittlerem Salatteller <i>sirloin steak with onions, french fries and a salad</i> entrecôte aux oignons sautés, pommes-frites, assiette de salade	23,80
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und mittlerem Salatteller <i>rump steak with herb butter, french fries and salad</i> rumsteck, beurre d'herbes, frites françaises, salade	26,80



Desserts

hausgemachtes Zimteis mit heißen Zwetschgen und Sahne <i>cinnamon ice cream with hot plums and cream</i> glace à la cannelle faite maison, prunes chaudes, chantilly	6,80
Crème brûlée	6,80
Vanille-Eis mit heißen Himbeeren <i>vanilla ice cream with hot raspberries</i> glace à la vanille, framboises chaudes	6,80