

ZUM APERITIF	€
Glas Winzersekt Nobling Sekt, Weingut Behringer	7,50
Kir Royal	7,50
Campari Orange	6,00
Campari Soda	5,50
Martini weiß/rot	5,00
Gin Tonic	8,50
Aperol Spritz	9,50
Hugo	9,50
Hugo alkoholfrei mit Schwarzwald-Limo Limette&Ingwer	7,50
Tomatensaft von Jacoby mit Meersalz	4,00
San Bitter	4,50

LUST AUF TRAUBE

2023 Secco alkoholfrei bio Weingut Rieger, Buggingen - Betberg

6,50 €



VORSPEISE	€
Exotische Kürbiscremesuppe mit Curry, Ingwer & steirischem Kürbiskernöl 🕫	9,50
Bunter Salatteller der Saison Ō⊖ •	8,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Süßkartoffeln in Ahorn-Ingwer Marinade und Blattsalat ⊕∆∎	18,50
VECETADICCII	
VEGETARISCH	
Kürbisrisotto mit sautierten Pfifferlingen und Parmesan ⊕õ	26,50
WILD AUS EIGENER JAGD	
Reh- oder Wildsauragout - je nach Jagdglück - mit Preiselbeerbirne, Rotkraut und Spätzle 🖦 🗅 🗅	29,50
Rehschnitzel mit frischen Pfifferlingen à la crème, Preiselbeerbirne, Rotkraut und Spätzle 🕬 🕫 🐧	39,50
Wildhacksteak mit Pfefferrahmsoße und Pommes-Frites ¥⊕⊕Ō	19,50
Cordon-Bleu von der Wildsau mit Rösti und Preiselbeerbirne ¥⊕⊕₫	34,00

REHRÜCKEN "BADEN-BADEN" auf Vorbestellung ab 2 Personen 48,00 € pro Person



HAUPTGANG	€
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salatteller 🕫 🗈	35,00
Kalbsrückensteak mit frischen Pfifferlingen à la crème, Spätzle ♥⊕⊕₫	37,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Gemüsevom Markt ¥⊕∆⊕∴	32,50
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salatteller 🗅 😂	29,50
Paniertes Schnitzel vom Schwein mit Pommes-Frites und Salatteller Ō⊕∜⊖	22,50
Rahmschnitzel vom Schwein mit Spätzle ●♥ 🗅 😂	19,50
Lachs vom Grill mit Kürbisrisotto und Parmesan ⊕ā•	31,50

VESPER

Elsässer Wurstsalat mit Käse und Salatgarnitur Ō⊕	14,50
Rindfleischsalat mit Salatgarnitur 🗅 🗈 🗈	18,50

