

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
Feldsalat mit Speck und Croûtons Ō⊕♥■	12,50
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Rote Beete Salat, grüner Salat und Süßkartoffeln in Ahorn-Ingwer Marinade ⊕₫∎	18,50
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 ¥⊕⊕∆	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

MARTINSGANS BIS 23.NOVEMBER	€
Brust & Keule mit Jus, Serviettenknödel und Maronenrotkraut Ōઁŧ⊖€	42,50
HAUPTGANG	
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salatteller 🕫 🖰	35,00
Kalbsrückensteak mit Pfifferlingen à la crème, Spätzle ♥⊕⊕₫	37,50
Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-Frites und Gemüse vom Markt ¥⊙∆⊕∴	32,50
Wiener Schnitzel mit Pommes-Frites und Salatteller Ō⊕‡⊖	32,50
Rahmschnitzel vom Kalb mit Spätzle 🍑 🖟 🗈	28,50
Schweinerückensteak mit Kräuterbutter, Pommes-Frites und Salatteller ⊚ ♣ 🗅 ⊜	29,50
VEGETARISCH	
Spätzle mit Pfifferlingen à la crème, Preiselbeerbirne & Maronenrotkraut * © © 🗇	22,50
Rösti mit Raclettekäse überbacken & Salatteller ¥⊕⊕₫	25,00
Gratinierter Ziegenkäse mit Feigensenf, Rote Beete Salat, grüner Salat und Rosmarinkartoffeln ©ā	25,00