

*Es gibt keine aufrichtigere
Liebe als die zum Essen.*

George Bernard Shaw
(1856-1950)

Beachtenswertes...

in einer Zeit, in der die Qualität unserer Lebensmittel eine immer größere Rolle spielt, haben wir uns entschlossen, für unsere Speisen nur ausgesuchte Produkte, möglichst aus regionaler Herkunft, zu verwenden. Unsere Stärke sind die saisonalen Gerichte, die Sie auf unserer Saisonkarte finden.

Auf Geschmacksverstärker Glutamat wird in unserer Küche selbstverständlich ganz verzichtet!

Unsere Vorspeisen

Tagessuppe (<i>Mo-Fr</i>)	4,20 €
Badische Kräuter-Flädlesuppe <i>aus der Rinderkraftbrühe</i>	4,80 €
Panierter Ziegenkäse <i>an kleinem Früchtebouquet</i>	7,80 €
Gebratene Gambas <i>an kleiner Salatgarnitur</i> ☒	8,80 €
Carpaccio von der Rinderlende <i>aus dem Markgräflerland mit Parmesan</i> ☒	10,80 €

Antipastiteller

Schale Oliven ☒	4,50 €
Antipasti <i>vegetarisch</i> ₉ <i>marinierte Oliven, pikante Paprikaspitzen gefüllt mit Frischkäse, und eingelegtem Schafskäse</i> ☒	7,30 €
Antipasti <i>Chorizo</i> _{1,3,9} <i>marinierte Oliven, pikante Paprikaspitzen gefüllt mit Frischkäse, eingelegtem Schafskäse und spanischer Chorizo</i> ☒	8,90 €
Antipasti <i>Gamba</i> ₉ <i>marinierte Oliven, pikante Paprikaspitzen gefüllt mit Frischkäse, Schafskäse und in Knoblauch gebratenen Gambas</i> ☒	10,50 €

Salatträume genießen

Bunter Salatteller <i>mit Rohkostsalaten und gerösteten Kernen</i> ☒	9,80 €
Salat „ <i>Korsika</i> “ <i>bunter Salat mit paniertem Ziegenkäse und frischen Früchten</i>	13,60 €
Salat „ <i>Santorini</i> “ <i>mit Schafskäse, eingelegt in mediterranen Kräutern, marinierten Tomaten und Oliven</i> ☒	13,80 €
Salat „ <i>Menorca</i> “ <i>mit gebratenen Streifen von der Pute und gerösteten Kernen</i> ☒	14,80 €
Salat „ <i>Schützen</i> “ <i>Salatvariation mit Streifen vom Rind</i> ☒	17,50 €
Salat „ <i>Grönland</i> “ <i>Salatteller mit gebratenen Gambas</i> ☒	17,80 €

Die badischen Klassiker

Brägele mit hausgemachtem Kräuterquark und Salatbouquet 9,80 €

Badischer Wurstsalat^{1,2,3,9,10} mit Brot/mit Brägele 8,90 €/10,90 €

Elsässer Wurstsalat^{1,2,3,9,10} mit Brot/mit Brägele 9,30 €/11,30 €

Dreierlei

Elsässer Wurstsalat^{1,2,3,9,10} mit Brägele und Kräuterquark  12,50 €

Rindfleischsalat mit Brot / mit Brägele 10,30 €/12,30 €

Leberle sauer oder geröstet mit Brot 10,80 €

Leberle sauer oder geröstet mit Brägele und Salat 14,20 €

Vegan

Spaghetti „*Provence*“ tomatisiert; mit marinierten Tomaten,
eingelegten Oliven, Knoblauch und Gemüsestreifen^{3,9,11} 12,50 €

Tofu-Geschnetzeltes in Kokos-Currysauce auf halbwildem
Reis und Tomatenwürfeln  14,80 €

Fleischlos gut

Käsespätzle mit geschmelzten Zwiebeln und Beilagensalat² 11,80 €

Ragout vom Champignon mit hausgemachtem
Pfannkuchen an kleiner Salatgarnitur 12,50 €

Panierter Ziegenkäse auf Spaghetti „*Provence*“^{3,9,11} 14,50 €

Steinpilzravioli an hausgemachter Salbei-Sahne-Sauce und
gehobeltem Parmesan 13,80 €

Aus Fluss und Meer

Gebratene Gambas auf Spaghetti „*Provence*“^{3,9,11} 16,80 €

Gebratene Forelle „*Müllerin Art*“ mit Salzkartoffeln
und Salat  14,80 €

Gebratene Forelle „*Müllerin Art*“ an Mandelbutter mit
Salzkartoffeln und Salat  15,80 €

Gebratenes Zanderfilet mit Reis und Buttergemüse
und Beilagensalat 18,80 €

Gaumenfreuden mit Fleisch

Zu den „Gaumenfreuden“ reichen wir einen Beilagensalat

Paniertes Schweineschnitzel <i>mit Pommes Frites</i>	13,80 €
Paniertes Schnitzel von der Pute <i>mit Pommes Frites</i>	14,80 €
Paniertes „ <i>Meerrettichschnitzel</i> “ vom Schwein <i>mit Pommes Frites</i>	15,20 €
Badische Ochsenbrust <i>an Sahnemeerrettichsauce</i> <i>und Bouillonkartoffeln neben Preiselbeeren^{3,9}</i>	15,80 €
Schnitzel nach Jäger Art <i>mit Spätzle, frischen Champignons</i> <i>und Rahmsauce</i>	16,50 €
Cordon bleu vom Schwein <i>mit Pommes Frites^{2,3}</i>	16,80 €
Zarte Medaillons vom Schweinefilet <i>in hausgemachtem</i> <i>Champignon-Rahm und Spätzle</i>	21,20 €
Gebratene Lammkoteletts nach „provenzalischer Art“ <i>mit</i> <i>Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen^{1,3,9}</i>	22,40 €
Rumpsteak aus der Region <i>mit Calvados-Pfeffersauce</i> <i>oder hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites</i>	22,50 €

Unsere Empfehlung

„Batzenberger Kräuterschnäpsle“ vom Böttchehof	2 cl	3,40 €
--	------	--------

Kleine Extras

diese Portionen servieren wir nur zum Essen

Pommes Frites/Spätzle	3,70 €
Brägele	4,00 €
Buttergemüse	4,20 €

Unsere kleinen Portionen

Portion Pommes Frites ☒	5,50 €
Badischer Wurstsalat ^{1,2,3,9,10} <i>mit Brot/mit Brägele</i>	7,10 €/8,70 €
Elsässer Wurstsalat ^{1,2,3,9,10} <i>mit Brot/mit Brägele</i>	7,40 €/8,90 €

... weitere kleine Portionen

Leberle sauer oder geröstet <i>mit Brot</i>	8,60 €
Leberle sauer oder geröstet <i>mit Brägele und Salat</i>	11,30 €
Rindfleischsalat <i>mit Brot</i>	8,20 €
Rindfleischsalat <i>mit Brägele</i> ☒	9,80 €
Kleines paniertes Schnitzel <i>mit Pommes Frites und Salat</i>	10,80 €

Kleine, große Kinderwelt

„Der kleine Schnorrer“ 0,00 €

Teller und Besteck von uns, Essen vom Teller der Eltern

Pommes Frites rot/weiß ☒	4,20 €
Spaghetti <i>mit Tomatensauce</i>	4,80 €
Spätzle <i>mit Rahmsauce</i>	4,80 €
Kinderschnitzel <i>mit Pommes Frites</i>	8,80 €

Zu guter Letzt ...mit Eis vom Eckhof aus Horben

Frische Waffeln

...mit Puderzucker	3,80 €
...mit Apfelmus oder Vanille-Sauce	4,40 €
...mit warmen Kirschen	4,80 €
...mit Vanille-Eis	5,80 €

Gemischtes Eis *(mit Sahne 0,80 € Aufpreis)*

Erdbeersorbet, Vanille- und Schokoladen-Eis zur Auswahl ☒	6,00 €
Hausgemachte rote Grütze <i>mit Vanille-Eis</i> ☒	5,40 €
Gebratene Griesschnitte <i>mit roter Grütze</i>	5,60 €
Warmer Schokokuchen <i>neben Vanille-Sauce</i>	5,80 €
Feiner Apfelstrudel <i>mit Vanille-Sauce</i>	6,80 €

...unser „Dessert der Saison“

finden Sie auf unserer saisonalen Karte.

Vesperkarte *bis 23 Uhr*

Suppe & Salate

Badische Kräuter-Flädlesuppe *aus der Rinderkraftbrühe* 4,80 €

Bunter Salatteller *mit Rohkostsalaten und Kernen* ☒ 9,80 €

Salat „*Menorca*“ *mit gebratenen Putenstreifen, Rohkostsalaten und gerösteten Kernen* ☒ 14,80 €

Salat „*Schützen*“ *Salatvariation mit Streifen vom Rind* ☒ 17,50 €

Badischer Wurstsalat^{1,2,3,9,10}
mit Brot 8,90 €

Elsässer Wurstsalat^{1,2,3,9,10}
mit Brot 9,30 €

Hausgemachte Flammkuchen

...mit Lauch und Käse² 8,20 €

...mit Speck, Käse und Zwiebel^{1,2,3,9} 8,70 €

...mit Schafskäse und Oliven^{3,9,11} 9,50 €

...mit spanischer Chorizo und Parmesan^{1,3,9} 9,80 €

Unser Tipp...

Flammkuchen... mit Serrano-Schinken und Parmesan^{1,3,9} 10,80 €

Pommes & Schnitzel

Pommes Frites *rot/weiß* ☒ 5,50 €

Paniertes Schnitzel *mit Pommes Frites und Beilagensalat* 13,80 €

Antipastiteller

Schale Oliven ☒ 4,50 €

Antipasti *vegetarisch* ⁹
marinierte Oliven, pikante Paprikaspitzen gefüllt mit Frischkäse, und eingelegtem Schafskäse ☒ 7,30 €

Antipasti *Chorizo* ^{1,3,9} 8,90 €
marinierte Oliven, pikante Paprikaspitzen gefüllt mit Frischkäse, eingelegtem Schafskäse und spanischer Chorizo ☒

Antipasti *Gamba* ⁹ 10,50 €
marinierte Oliven, pikante Paprikaspitzen gefüllt mit Frischkäse, Schafskäse und gebratenen Gambas ☒

Schweren Herzens verabschieden wir uns von unserem *Sonntagsbrunch*

Der wichtigste Grund bei dieser Entscheidung ist die Nachhaltigkeit und Wertschätzung von Lebensmitteln. Da wir für uns und für unsere Gäste bei einem Buffetangebot den Anspruch haben, möglichst die komplette Speisepalette bis zum Schluss anzubieten bzw. genießen zu können, führt dies leider zu einem großen Lebensmittelüberschuss, welchen wir entsorgen müssen. Leider dürfen wir offenen Lebensmittel weder weitergeben noch wiederverwerten.

Das passt nicht mehr in unsere Zeit und zu unserer Philosophie.

Wir bedanken uns ganz herzlich bei Ihnen, dass sie unseren Brunch so zahlreich besucht haben und hoffen auf Ihr Verständnis.

Natürlich freuen wir uns Sie weiterhin mit unseren à la carte Angebot - ab 12 Uhr - verwöhnen zu können.

Wir bitten Sie hierfür freundlich um Ihre Reservierung.

Vielen Dank.

Gerne...

...reichen wir Ihnen eine Musterkarte, wenn sie
Auskunft über die Allergene in unseren Speisen
haben möchten.

Zusatzstoffe:

- 1 mit Konservierungsstoff
- 2 mit Farbstoff
- 3 mit Antioxidationsmittel
- 4 mit Süßungsmittel
- 5 mit Phosphat
- 6 geschwefelt
- 7 chininhaltig
- 8 coffeinhaltig
- 9 Säuerungsmittel
- 10 Konservierungsstoffe
- 11 geschwärzt

⊗ glutenfrei