

Herzlich  
willkommen !

## Apero



Erdbeer-Spritz mit eingelegten Früchten,  
Likör, Tonic und Sekt 7,80

*Lillet Wild Berry* mit geeisten Früchten 7,80

original CUBA LIBRE mit Havana Club Rum,  
Coca-Cola, Limetten und Eiswürfeln 8,00

Sekt mit Pfirsichlikör 5,80

Campari soda oder orange 6,80

Amy's karibischer Traum -alkoholfrei-  
mit Blue Curacao, Tonic Water, Grenadine,  
Orangensaft und Cocos 7,80

Aperitivo Spritz mit FRIDA 1877 vom Böttchehof  
(Aperol Spritz für Fortgeschrittene) 7,80

FRIDA 1877 Aperitivo Spritz -alkoholfrei- 7,80

Pernod 4,80

Sherry medium oder trocken 4,00

**Spezialitäten vom  BÖTTCHERHOF Wolfenweiler 4cl**

Gin Edition „Heimat“ 6,50

Gin Tonic 8,80

Whisky “Alfred 1906” kräftig-rauchig 8,80

Rum -doublewood- 6,80





**KEIN SOMMER OHNE**

## **Frozen Rosie**

...eiskaltes Trinksorbet aus badischem Weißherbst

4,00

### **vorneweg**

- |   |                                     |       |
|---|-------------------------------------|-------|
|    | Spargelcremesuppe                   | 7,80  |
|    | Bärlauchcremesuppe                  | 7,80  |
|  | Spargelsalat mit Bärlauch-Croustini | 12,80 |
|  | kleiner gemischter Beilagensalat    | 5,80  |

### **unsere besondere Empfehlung:**

Das Ochsenskotelette:


Ein T-Bone-Steak mit Pommes-Frites,  
Grillgemüse, BBQ-Soße & Kräuterbutter

32,00




- |   |   |       |
|---|---|-------|
|  | ein Bärlauchpfannkuchen<br>gefüllt mit Spargelragout & Hollandaise,<br>dazu fein angemachte Blattsalate | 28,00 |
|---|---|-------|

Cordon Bleu vom Schwein  
mit Kartoffelkroketten, Grillgemüse  
und Bratensoße

28,00

- |   |  |       |
|---|--|-------|
|  | Gnocchi mit Bärlauch-Pesto,<br>Kirschtomaten, Walnüssen und grünem Spargel | 22,80 |
|---|--|-------|

## SPEISENKARTE

 kleiner gemischter Beilagensalat	5,80
panierte Schnitzel vom Schwein oder von der Pute mit Pommes-Frites und Bratensoße	21,80
als kleinere Portion	18,80
Wildgoulasch mit Williamsbirne, Preiselbeeren und Spätzle	28,80
als kleinere Portion	25,80
„Ochsenpfanne“ Schweinemedallions auf Spätzle, überbacken mit Champignonrahm, Knusperspeck & Käse	26,80
kleine Ochsenpfanne	23,80
Leberle vom Rind -geröstet oder sauer- dazu Bratkartoffeln	21,80
als kleinere Portion	19,80
Badischer Dreikampf: Wurstsalat & Bratkartoffeln & Bibiliskäs	18,80
 Käsespätzle mit Bergkäse gratiniert, Röstzwiebeln	17,80
 Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln (oder auch mit Tomaten/Mozzarella/Zwiebeln)	11,80

# s´isch wieder Spargelzeit!

## **Spargel & Schnitzel**

Stangenspargel mit paniertem Schweineschnitzel  
Schwenkkartoffeln und Sauce Hollandaise 29,00

## **Spargel & Schinken**

Stangenspargel mit Schwarzwälder Rohschinken,  
gekochtem Schinken, Krazete und Sauce Hollandaise 29,00

## **Spargel & Fisch**

Stangenspargel mit gebratenem Lachsfilet,  
Kräuterkartoffeln und Sauce Hollandaise 31,00

## **Spargel & Roastbeef**

gebratener weißer und grüner Spargel,  
dazu ein Rumpsteak mit 250g, Kräuterbutter,  
Schwenkkartoffeln und Sauce Hollandaise 33,00

## **...und unser Spargelwein:**

Grauburgunder trocken, ein Viertele 0,25  
vom Weingut Frank Schmidt, Eichstetten/Kaiserstuhl 8,00

## Desserts

Brombeer-Eistraum mit marinierten Brombeeren,  
Meringuensplitter, Vanilleeis und Sahne 8,80

Erdbeerbecher  
mit frischen Erdbeeren, Bourbon-Vanilleeis,  
Meringuensplitter, Mandelknusper & Sahne 7,80

Sorbet-Trio mit Früchten 7,50

Espresso Affogato mit Hof-Eis Vanille 5,80

Crème brûlée (vielleicht mit einer Kugel Eis ???) 7,80

## ...Eis geht immer!

Vanille, Schokolade und Erdbeer ist da,  
weitere Sorten weiß der Service! je Kugel 2,50

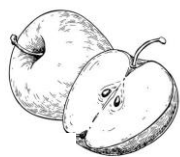
## Digestifs

Bernd Trautwein's Hausbrennerei Schallstadt, 2cl  
klare Schnäpse - traditionell destilliert

Schwarzwälder Kirsch	4,60	Zwetschge	4,60
Zibärtli	5,80	Trester	5,00
Williams Christbirne	4,60	Mirabelle	4,60
		Obstler	4,20

Frank Küchlin's Böttchehof Wolfenweiler, 3cl  
konzentrierte Aromen und hochprozentiger Genuss

Löhrpflaumenlikör	5,30	Kräuterlikör	5,30
Weinbrand vom Spätburgunder	5,80	Haselnusslikör -Hanuta flüssig-	5,50



Sehringer's Obsthof Mengen, 2cl  
alte und neue Apfelsorten - aufs Feinste veredelt

Rubinetten-Brand mit würziger Apfelnote	42%	4,50
Apfelweihenfe-Brand mildes „Verreisserle“ mit fruchtiger Note	42%	4,80
Golden Gold, pures & vollmundiges Apfelvergnügen	33%	4,80
Apfel-Likör, lecker, yummi, süß & schmacko	24%	4,50

# Weine im Badischen Viertele: 0,25 Liter

## MARKGRÄFLER LAND

### WG Wolfenweiler

Schorle weiss vom Fasswein	4,20
Schorle rot vom Spätburgunder	4,70
Gutedel halbtrocken	5,50
Fasswein Gutedel trocken	5,50
Spätburgunder Rotwein mild	6,40
Gutedel trocken „Idealist“	6,60
Naturkompost, Begrünungsvielfalt, Humusaufbau: Idealistische Winzer produzieren nachhaltige Weine!	

### Weinhaus Stork, Schallstadt

Gewürztraminer, süß & fruchtig 7,30

### WG Ebringen

Müller-Thurgau mild o. trocken	5,50
Spätburgunder Weißherbst lieblich	6,50

### WG Pfaffenweiler

Sauvignon blanc trocken	6,90
Merlot trocken	7,20
Cabernet Sauvignon trocken	7,20
alkoholfreier Sauvignon blanc in der 0,75l Flasche	29,00

### Weingut Heinemann, Scherzingen

Spätburgunder Rotwein holzfassgelagert & trocken	7,20
Weißburgunder trocken	7,20

#### **GRAUBURGUNDER TROCKEN**

vom Weingut Frank Schmidt  
-vollmundig und frischer Schmelz-  
Eichstetten am Kasierstuhl 8,00

## ORTENAU

### Weingut Nägelsförst, Baden-Baden

Bergliebe Riesling trocken 7,70

### WG Sasbachwalden

Spätburgunder Rotwein  
Alde Gott halbtrocken 7,20

### WG Durbach

Scheurebe Spätlese  
exotisch & fruchtig 7,70  
Spätburgunder Rosé trocken 7,70

## KAISERSTUHL

### Weingut Kiefer, Eichstetten

Grauburgunder trocken 7,00

### Weingut Martin Schmidt, Eichstetten

Unsere **PIWI** – Weine aus pilzwider-  
standsfähigen Rebsorten, Neuzüch-  
tungen vom Weinbauinstitut Freiburg  
**weiß: Sauvignier Gris trocken 7,40**  
**rot: TAMINO Rotweincuvée 8,00**

### Weingut Sexauer, Ihringen

Grüner Silvaner trocken 7,00  
Chardonnay „Meisterwerk“  
barrique-trocken-körperreich 8,80

...MAKE PI NOT NOIR!

#### **VULCANO SPÄTBURGUNDER**

gehaltvoll - trocken - vollmundig  
vom Weingut Frank Schmidt,  
Eichstetten am Kaiserstuhl 8,90

Alle Weine werden auch flaschenweise serviert, Preis x3 (0,75) bzw. x4 (1L)

## Schwarzwälder Bierspezialitäten

ROTHAUS	Pils vom Fass	0,3	4,00	0,5	5,60
	Hefeweizen hell vom Fass	0,3	4,00	0,5	5,60
	naturtrübes „Maidli“ Pils			0,33	4,10
	alkoholfreies Pils			0,33	4,10
	alkoholfreies Radler			0,33	4,10
	alkoholfreies Hefeweizen hell			0,5	5,60
WALDHAUS	Dunkles Bier			0,33	4,10
FÜRSTENBERG	Hefeweizen dunkel / Kristallweizen			0,5	5,60

## Erfrischung

	frisch & fruchtig: Limetten-Limonade mit Eis			0,5	6,00
	Maracuja & Pfirsich-Limonade mit Eis (nur 15 kcal!)			0,5	6,00
	H <sub>2</sub> OCHS Tafelwasser sprudelnd			0,5	4,10
	Stilles Wasser			0,5	4,50
	Medium Wasser			0,75	5,70
	Limo, Cola, Cola zero, Fanta, Spezi	0,2	3,30	0,4	4,80
	Traubensaft, Orangensaft, Apfelsaft, Johannisbeernektar, Multi-Vitamin	0,2	3,70	0,4	5,00
	Saftschorle	0,2	3,40	0,4	4,80
	Bitter Lemon			0,2	4,00
	Tonic Water			0,2	4,00
	Eistee	0,2	3,30	0,4	4,80

## Kaffee, Tee und Schokolade

Henkeltasse Kaffee	3,10
Espresso	2,70
Espresso mit Milchschaum	2,90
Milchkaffee	4,00
Cappuccino	4,00
Latte Macchiato	4,30
Heiße Schoki mit Milchschaum	4,00
Glas Tee	3,10
Assam, Darjeeling, Earl Grey, Rotbusch, Hagebutte, Pfefferminz, Kamille, Grüner Tee, Fenchel, Früchte, Ginger Lemon, Sweet Apple, Oriental Chai	

## die üblichen Verdächtigen, 2cl

Ramazotti	4,60	Malteser	4,20
Baileys	4,60	Jägermeister	4,60
Ouzo	4,20	Eierlikör	4,50

mögliche Zahlungsmittel: EC-Karte oder BAR

Die Zusatzstoffe-/Allergenliste händigen wir auf Wunsch gerne aus.

# english MENU français

	<b>Beilagensalat</b> / <i>small side salad</i> / <i>petite salade d'accompagnement</i>	5,80
	<b>Spargelcremesuppe</b> / <i>asparagus cream soup</i> / <i>velouté d'asperges</i>	7,80
	<b>Bärlauchcremesuppe</b> / <i>wild garlic cream soup</i> / <i>velouté d'ail des ours</i>	7,80
	<b>Käsespätzle</b> mit Bergkäse gratiniert, Röstzwiebeln <i>spatzle gratinated with mountain cheese, fried onions</i> <i>spatzle gratiné au fromage de montagne, oignons frits</i>	17,80
	<b>Schnitzel</b> paniert (Schwein oder Pute), Pommes-Frites, Bratensoße <i>breaded schnitzel (pork or turkey), french fries, brown gravy</i> <i>escalope panée (porc ou dinde), frites, jus brun</i>	21,80
	kleine Portion / <i>small portion</i> / <i>petite portion</i>	18,80
	<b>Cordon Bleu vom Schwein</b> , Kartoffelkroketten und Bratensoße <i>cordon bleu of pork, potato croquettes and gravy</i> <i>cordon bleu de cochon, pommes-croquettes, sauce brun</i>	26,80
	<b>T-Bone-Steak (500g)</b> Kräuterbutter, Zwiebeln, Ofenkartoffeln, Sour Cream, Grillgemüse <i>t-bone-steak (500g), herb butter, onions, baked potatoes, sour cream, grilled vegetables</i> <i>t-bone-steak (500g), beurre a.herbes, pommes de terre a.four, crème sure, légumes</i>	32,00
	<b>„Ochsenpfanne“</b> Schweinemedallions, Spätzle, überbacken mit Rahm und Käse <i>pork medallions, spatzle, gratinated with mushroom cream and cheese</i> <i>médallions de porc, spatzle, sauce aux champignons, gratinés fromage</i>	26,80
	kleine Portion / <i>small portion</i> / <i>petite portion</i>	23,80
	<b>Wildgoulasch</b> , Preiselbeeren, Pilze, Spätzle <i>game goulash, cranberries, mushrooms, homemade spatzle</i> <i>goulasch de gibier, champignons, canneberges, spatzle maison</i>	28,80
	kleine Portion / <i>small portion</i> / <i>petite portion</i>	25,80
	<b>Spargel &amp; Schnitzel</b> , Schwenkkartoffeln und Sauce Hollandaise <i>asparagus &amp; schnitzel, pan-fried potatoes and hollandaise sauce</i> <i>asperges et escalope de porc, pommes de terre sautées et sauce hollandaise</i>	29,00
	<b>Spargel &amp; Lachs</b> , Kräuterkartoffeln und Sauce Hollandaise <i>asparagus &amp; salmon, herb potatoes and hollandaise sauce</i> <i>asperges et saumon, pommes de terre aux herbes et sauce hollandaise</i>	31,00
	<b>Gnocchi</b> mit Bärlauch-Pesto, Kirschtomaten, Walnüssen und grünem Spargel <i>gnocchi &amp; wild garlic pesto, cherry tomatoes, walnuts and green asparagus</i> <i>gnocchis au pesto d'ail des ours, tomates cerises, noix et asperges vertes</i>	22,80
	<b>DESSERTS</b>	
	Crème brûlée	7,80
	Espresso Affogato	5,80
	Sorbet-Trio	7,50

**Zahlungsmittel: EC-Karte oder BAR**

**means of payment: EC card or cash/moyen de paiement: carte EC ou espèces.**