APERITIF

Ricard Pastis mit Eiswasser serviert	6 € / 4cl
Lustau Manzanilla Sherry	5,5 € / 5 cl

SEKT	**0,1l**
Dr. Heger	
N/V Blanc extra brut	7 €
Stigler	
2017 Pinot Rosé brut	8,5 €

DRINKS	**0,25l**
Briem	
Roséli	8 €
Roséli alkoholfrei	8 €
Aperol Spritz	8 €
Campari Orange	7,5 €
Campari Soda	7,5 €
Gin Tonic mit Gin #2 von Johanna Bernhart oder Mundart Kaiserstuhl Dry Gin	11 €
Espresso Martini	10 €

HAUSGEMACHTE SIRUPE	
Holunderblüte	
Schorle	4,5 € / 0,4l
Holunder Tonic alkoholfrei	7,5 € / 0,25l
Holunder-Spritz mit Secco, Soda & Eiswürfel	8 € / 0,25l
Waldmeister	
Waldmeister Tonic alkoholfrei	7,5 € / 0,25l
Waldmeister-Spritz mit Secco, Soda & Eiswürfel	8 € / 0,25l

Preise inklusive MwSt. und Service

KÄSE-FONDUE ab 2 Personen

unsere Engel-Käsemischung aus den Alpen serviert mit Brotwürfeln, Drillingskartoffel, hausgemachten mixed Pickles und dreierlei Soßen	29 €/ p. P.
getrüffeltes Käse-Fondue Beilagen siehe oben	36 €/ p. P.

FLEISCH-FONDUE ab 2 Personen

Fondue mit kräftiger Fleischbrühe 220g Fleisch pro Person: Rind, Kalb und Geflügel serviert mit Pommes, Kräuterbutter und dreierlei Soßen	38 €/ p. P.

VORSPEISEN

Brot und Butter	3 €
Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speck	9 €
Feldsalat mit Kartoffeldressing vegetarisch	8,5 €
½ Dutzend	10 €
1 Dutzend Schnecken Kräuter-Knoblauch-Butter und Weißbrot	16 €
Rindertatar-Stulle mit Schnittlauch und gebeiztem Eigelb	17 €
+ Trüffel extra	+5 €

SUPPEN

Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernen und -öl	8,5 €
Rinderconsommé mit Kräuterflädle	7,5 €

Preise inklusive MwSt. und Service

HAUPTGÄNGE

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Pommes, hausgemachten Spätzle oder Kartoffelsalat + Soße	27 € +2 €
Rinderleber sauer mit Trauben und Brägele	18 €
Sulz vom Kalb (Kutteln) mit Brägele	19 €
Fleischküchle mit Senfjus und Kartoffelsalat	24 €
Geschmorte Kalbsbäckle, mit Rotkraut und hausgemachte Spätzle + Trüffel extra	 29 € + 5 €

VEGETARISCH

Hausgemachte Spätzle mit Trüffel	21 €
Hausgemachte Maultaschen mit Spinat-Ricotta-Füllung, brauner Butter und Röstzwiebeln + Feldsalat mit Kartoffeldressing	 21,5 € + 8,5€

BEILAGEN extra

Portion Drillingskartoffel, Brägele, Kartoffelsalat oder hausgemachte Spätzle	4,5 €
Portion Pommes extra mit hausgemachter Mayo	4,5 € +1 €
Portion Trüffel-Pommes mit Parmesan und hausgemachter Trüffel-Mayo	12 €

Bitte beachten Sie unsere Empfehlungstafeln
mit Wild- und saisonalen Gerichten

Preise inklusive MwSt. und Service

DESSERT

Heiße Liebe Himbeerragout mit zwei Kungeln Vanilleeis	9 €
mit Sahne	+1€
Schokoladenmousse mit Gewürzzwetschgen, Sorbet und Zimt-Crumble	10 €
Hausgemachter Eierlikör mit Vanilleeis	7 €
Hausgemachter Eierlikör 2cl oder 4cl	4 € / 8€
Espresso mit Vanilleeis separat oder Vanilleeis im Espresso Affogato	6 €
mit Sahne	+1 €

HAUSGEMACHTES & HOFEIS

Wechselnde Sorten regional & saisonal	3 €
mit Sahne	+1€

DIGESTIF 2 cl

Digestifs aus unserer Hausbrennerei von Härry und Peter	5 €
Chartreuse Verte	7 €
Baumgartner | Oberbergen	
Zibärtle	8 €
Sauerkirsche	8 €
Haselnuss	7 €
Waldhimbeergeist	7 €
Wirblika Wildrebenblütenspirituose	10 €
Faude | Bötzingen	
Mandarine aus Sizilien	10 €
Apfel 3 Jahre im Fass gereift	11,5 €
Doppelkümmel	8 €
Dr. Heger & Vallendar | Ihringen	
1994 Lenus Weinbrand Nr. 1	9,5 €

Preise inklusive MwSt. und Service