



## Unsere Menüauswahl

Rinderkraftbrühe mit Griesklöble

4,50

\* \* \* \* \*

Seehechtschnitte adventliche Art

Wirsinggemüse, Salzkartoffeln

22,90

\* \* \* \* \*

Caramelköpfe mit Mandarinscheiben

5,40

Komplettes Menü 31,90

Rinderkraftbrühe mit Griesklöble

4,50

\* \* \* \* \* \* \*

Braten vom Kalbstafelspitz mit Pilzrahm, Badwirts Spätzle

20,90

\* \* \* \* \* \*

Caramelköpfe mit Mandarinscheiben

5,40

Komplettes Menü € 29,90

## Tagesgerichte

Filetspitzen vom Schwein in Pilzrahm, Badwirts Spätzle, Salat 17,90

Wildragout aus heimischer Jagd mit Pilzen, Preiselbeeren, Badwirts Spätzle 17,90



### **Zum Aperitif empfehlen wir:**

Hugo: Badischer Secco mit Holunderblütensirup	5,20
Abendrot: Sanbitter, Orangensaft, Marakujasaft ohne Alkohol	4,20
Traubensecco ohne Alkohol	3,90
Campari <sup>1</sup> Soda ohne Alkohol	3,90
¼   Cidre aus heimischen Streuobstwiesen	2,70

### **zu unseren feinen Saisongerichten haben wir Ihnen speziell diese Weine aus der 0,7 Flasche ausgesucht:**

¼   2017 Sasbacher Rote Halde Spätburgunder Rosé Kabinett trocken, WG Sasbach Kaiserstuhl	6,50
¼   2015 Sasbacher Rote Halde, Spätburgunder Rotwein trocken Jägerwein, Goldmedaille des Bad. Weinbauverbandes 0,25€ kommen dem Hegering Kaiserstuhl zu Gute.	5,50

### **Für unsere Gäste, die an Lebensmittelunverträglichkeiten leiden**

Von unserem Küchenchef Herr Ziegler-Etgeton oder Frau Etgeton erhalten Sie Details über die Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten. Wir bereiten Ihnen gerne nach Ihren Bedürfnissen und Wünschen allergenfreie Gerichte zu.



## Kleine Köstlichkeiten als Vorspeise

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	4,50
Bunter Salatteller mit hausgemachtem Dressing	4,50
Kürbiscrèmesuppe mit Kürbiskernöl und Zimtkracherle	6,10
Kartoffelsuppe mit Meerrettichsahne	5,90
Herbstsalat mit Walnüssen, Trauben und Schwarzwälder Frischkäse	12,90
Rote Beete Carpaccio mit gebratenen Scampis	13,90

## Hauptgerichte vom Küchenchef ausgesucht

	Kleine Portion	große Portion
Serviettenknödel mit glasierten Maronen, Apfelrotkraut		14,90
Wirsing-Pilzragout in Schmand im Pfannkuchmantel		16,90
Schweineschnitzel paniert, Pommes frites, Salat	12,90	14,90
Entrecôte mit frisch geriebenem Meerrettich, Wirsinggemüse, Pommes frites		22,90
Forelle aus heimischer Zucht in Mandelbutter gebraten, Salzkartoffeln		15,90
Schweinefilet mit Maronen, Apfelrotkraut, Serviettenknödel	17,90	19,90
Zanderfilet in Vanillesauce mit Weintrauben, Bandnudeln	19,90	22,90
Tafelspitz aus dem Sud mit Rote Beete, Meerrettichsahne, Salzkartoffeln	16,90	18,90
Entenbrust mit Orangen und deren Sauce, Kürbisgemüse, Kroketten		22,90



## Wild nicht nur für Wildgewordene

Rehschnitzel aus der Hüfte vom Elztalreh mit Pilzen, Badwirts Spätzle, Salat	21,90	23,90
Wildschweinbraten in Williams mit Akazienhonig geschmort mit Minibirne, Rotkraut, Serviettenknödel	19,90	21,90
Hirschsteak gebraten in Sauerkirschrahm, Apfelrotkraut, Kroketten	20,90	22,90



## nach 14.00 Uhr für Zwischendurch- oder späte Gelüste

Kraftbrühe mit Flädle	4,50
bunter Salat mit hausgemachtem Dressing	4,50
Salatvariation mit Putenstreifen und hausgemachtem Dressing	10,50
Nudelsäckchen gefüllt mit Spinat und Frischkäse mit Cocktailtomaten und Zucchinistückchen in Kräutern gedünstet	10,90
Paniertes Schweineschnitzel mit Brot*	8,90
Entrecôte vom Elztalrind mit Kräuterbutter, Brot*	16,50
Suggenbad Toast: Schweinefilet mit Pilzen, Tomaten und Spiegelei, Salate	16,90
Flammenkuchen klassisch mit Speck <sup>2,5,6</sup> und Zwiebeln	9,90
<b>Badische Vesperspezialitäten</b>	
Elsässer Wurstsalat <sup>1,2,5,6</sup> mit Brot *	8,50
Badisches Dreierlei: Wurstsalat <sup>2,5,6</sup> , Bibeliskäs und Brägele	11,90

\* = auch mit Portion Bratkartoffeln 3,90€ möglich

1:Farbstoff 2: Konservierungsstoff 5: Antioxidationsmittel 6: Geschmacksverstärker 7: geschwärzt



## K I N D E R K A R T E

Apfelsaftschorle	2,00
Kindersuppe	2,50
Kindersalat	2,50
Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonaise	3,30
Portion Badwirts Spätzle mit Rahmsauce	3,30
Biene Maja: Pfannkuchen mit Zimt und Zucker	5,20
Pluto: Bratwurst mit Pommes frites	5,30
Pumuckl: Hähnchen Chips, Karotten, Pommes frites	5,90
Hein Blöd: Fischstäble mit Pommes frites, Karottensalat	6,20
Lucky Luke: Putenschnitzel paniert, Erbsle, Kroketten	8,50
Jim Knopf: Schweineschnitzel in Rahmsauce, Badwirts Spätzle	7,90
Kindereis	2,20



## Unsere eiskalte Küche empfiehlt :

### Unsere Eissorten Schöllers Mövenpick

Vanille, Schokolade, Walnuss, Espresso, Erdbeer, Zitrone

<u>Gemischtes Eis (3 Kugeln)</u>	3,90€
Mit Sahne	4,30€
<u>Sorbet mit einem Schuss Sekt</u>	6,30€
<u>Zweitälerbecher*</u>	5,90€
Vanille,- Walnuss-, Schokoladeneis, Sauerkirschen, Kirschwasser, Sahne	
<u>Baileysbecher*</u>	5,70€
Espresso-, Vanille-, Schokoladeneis mit Baileys, Sahne	
* = als kleine Portion möglich	
<u>Vanilleeisparfait</u> mit Meringuenkrönchen und Schokoladensauce	6,70€
Preiselbeereisparfait mit Gewürzbirne	6,90€
<u>Dessertkarussell</u> mit Früchten	8,30€
<u>Mousse au chocolat</u> mit Früchten	7,50€

### kleine Naschereien

Caramelköpfe (Flan) mit Orangenscheiben	5,40€
Nougatpraline im Glas, Passionsfruchtsorbet, Mangoscheiben	5,80€
Espresso-Vanille-Tasse: Heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und einem Schuss Kaffeelikör	4,40€

### Für unsere Kinder:

<u>Kindereis (2 Kugeln)</u>	2,20€
Mit Sahne	2,50€
<u>Brauner Bär</u>	3,90€
2 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce, Sahne	

### „Ä Verrisserli“:

Buchholz:	
Moosmann's Sauerkirsch	3,20
Moosmann's Zibärtle	3,80
Moosmann's Kräuterschnaps	3,20
Glottertal:	
Bohnapfelschnaps vom Kappbläsihof	3,50