



U n s e r e M e n ü a u s w a h l

Rinderkraftbrühe mit Flädle
oder

Honigmelonenkaltschale

4,50

* * * * *

Seehecht- und Adlerfischfilet in Olivenöl
mit Tomaten und Oliven gebraten, Kartoffeln

22,90

* * * * *

Zimtwetschgen mit Walnusseis

5,20

Komplettes Menü 31,90

Rinderkraftbrühe mit Flädle
oder

Honigmelonenkaltschale

4,50

* * * * * *

Rehragout aus heimischer Jagd, Badwirts Spätzle, Preiselbeeren

16,90

* * * * * *

Zimtwetschgen mit Walnusseis

5,20

Komplettes Menü € 25,90

Tagesgerichte

Matjesfilet Hausfrauen Art, Salzkartoffeln	14,90
Kalbsschnitzel aus der Hüfte, mit frischen Steinpilzen, Badwirts Spätzle	19,90
Frisch Steinpilze in Butter gebraten, Rösti	18,90
Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen, Gärtnerbohnen, Pommes frites	27,50



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 ¹ 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 Moosmann's Cabernet rosé trocken Weingut Moosmann, Buchholz frischer Sommerwein	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
Pfifferlingrahmsuppe	5,90
Gegrillte Zucchinischeiben in Tomatenessig und Zitronenöl mit gebratenen Scampis	11,90
Vitello tonnato: Kalter Kalbsbraten mit Thunfischsauce	14,90
Dreierlei im Weckglas: Gazpacho-kalte spanische Gemüsesuppe+ Tomatenwürfele mit Gin und Basilikum+geeiste Gurkenjoghurtsuppe	7,20

Hauptgerichte vom Küchenchef ausgesucht

	Kleine Portion	große Portion
Badwirts Gnocchi mit Ratatouille		14,90
Schweineschnitzel paniert, Pommes frites, Salat	12,90	14,90
Entrecôte mit Kräuterbutter, Gärtnerbohnen, Pommes frites		22,90
Seeteufelfilet in Kräutern gebraten, auf Ratatouille, Salzkartoffeln	23,90	26,90



Sommerzeit-Pfifferlingszeit

Pfannkuchen gefüllt mit Pfifferlingen in Rahmsauce		17,50
Schweinefilet mit Pfifferlingen , Badwirts Spätzle, Salat	17,90	19,90
Rehschnitzel vom Sommerbock mit Pfifferlingen, Badwirts Spätzle, Salat	21,90	23,90
Pfifferlinge in Butter gebraten, Semmelknödel/Serviettenknödel	16,90	18,90
Felchenfilet gebraten mit Pfifferlingen, Salzkartoffeln	19,90	22,90

Heimattageteller

Forelle aus heimischen Gewässer in Butter gebraten, Salzkartoffeln		15,90
--	--	-------



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
Geflügelsalat in Curry mit Ananas und Pfirsich, Toast	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
Reichhaltige Käseplatte ¹ oder Schwarzwälder Schinkenplatte ^{2,5,6} , Butter, Brot	13,90
Flammenkuchen klassisch mit Speck ^{2,5,6} und Zwiebeln	9,90
Badische Vesperspezialitäten	
Wurstsalat ^{2,5,6} mit Brot *	6,90
Elsässer Wurstsalat ^{1,2,5,6} mit Brot *	8,50
Badisches Dreierlei: Wurstsalat ^{2,5,6} , 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: Fischstäbtle 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 Schöller's 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>	5,90€
<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>Beereneisbecher</u> Buchholzer Beeren mit Vanilleeis, Sahne	6,20€
Rote Grütze mit Vanillesauce	6,50€
<u>Dessertkarussell</u> mit Früchten	8,30€
Eiskaffee oder Eisschokolade	4,80€

kleine Naschereien

Panna cotta mit Beeren	5,20€
Nougatpraline im Glas, Passionsfruchtsorbet, Pfirsichspalten	5,80€
Espresso-Vanille-Tasse: Heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und einem Schuss Kaffeelikör	4,20€

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	