

Barbara's Frühlings-Aperos:

Sparkling Rosé: Moosmann's Rosé, Holunderblütensirup, Tonic Water	8,20
Aperol Lemon Sprizz: Aperol, Moosmanns Secco, Bitter Lemon	7,50
Gin Rosé: Maidli Gin, Rhabarbersaft, Zitronensaft, Zuckersirup, Schweppes Wild Berry	9,50
Moosmann's Birnensecco: von der Champagner-Birne	5,50
Rhabarbarazz: Rhabarbersaft, Holundersirup, Zitronensaft, Ginger Ale (alkoholfrei)	6,80

**Unsere Weinempfehlungen aus der 0,75l Flasche
ausgesucht zu unseren saisonalen Gerichten:**

¼ 2023	Souvignier Gris- Gutswein trocken Weingut Nägelsfürst, Baden-Baden/Ortenau Strohgelb. In der Nase reife Früchte erinnernd an Mirabelle, Melone und Pfirsich. Im Abgang saftig mit feiner mineralischer Würze. Passend zu Fischgerichten, Geflügel, zum Grillen Pasta und Salaten.	7,20
----------	---	------

Badwirts Fisch-Menü

Aufgeschäumte Grüne-Spargelsuppe

7,90

Gebratenes Zanderfilet unter der Kartoffelkruste,
Blattspinat, Kartoffelespuma

34,90

Rhabarber-Eisparfait, Himbeergel, Sauerampfereis

11,90

Komplettes Menü € 52,70

Badwirts Frühlings-Menü

Aufgeschäumte Grüne-Spargelsuppe

7,90

Rosa gebratenes Lammrückenfilet, zweierlei Stangenspargel,
Rosmarinjus, Dauphin-Kartoffeln

39,90

Rhabarber-Eisparfait, Himbeergel, Sauerampfereis

11,90

Komplettes Menü € 57,70

Für Umbestellungen und der daraus resultierende Mehraufwand berechnen wir mit € 2,00
(Ausnahme bei Allergien/Unverträglichkeiten)

Kleine Köstlichkeiten als Vorspeise

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle		6,50
Aufgeschäumte Grüne Spargelsuppe		7,90
Bunter Salatteller mit hausgemachtem Dressing		6,50
Vitello Dijonato: Dünne Kalbfleischscheiben mit Dijon-Senf-Mayonnaise		16,90
Pochiertes Freiland-Ei, Kartoffelschaum, Bärlauchöl		10,90

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.

 Vegan

 Vegetarisch

Leichte Frühlingsgerichte

Spinat-Knödel mit geröstetem Blumenkohl schwarze Knoblauchcrème und Nussbutter, gemischter Salat	Ⓢ	24,90
Scheiben von der Kalbstafelspitz-Rolle mit Bärlauchpesto gefüllt, grüner Spargel und Dauphine-Kartoffeln		29,90
Bund Buchholzer Stangenspargel, Badwirts Kratzete und Sauce Hollandaise	Ⓢ	29,50
Wahlweise mit:		
Portion gemischter Schinken		9,90
Paniertes Schweineschnitzel vom Landschwein		11,90

Hauptgerichte vom Küchenchef ausgesucht

Paniertes Schweineschnitzel vom Landschwein, Pommes frites, gemischter Salat	23,90
Ganze Seezunge gebraten, Gremolata, gebratene Drilling-Kartoffeln	38,90
Entrecôte vom Schwarzwälder Weiderind, Gremolata, Pfeffersauce, Kartoffel-Rösti, gemischter Salat	33,90

Für Umbestellungen und der daraus resultierende Mehraufwand berechnen wir je € 2,00
(Ausnahme bei Allergien/Unverträglichkeiten)

Badisch-Schwäbische Weinkompetenz



Fähige und kreative Winzer im „Ländle“ zaubern aus den Trauben unserer Heimat raffinierte und vielfältige Weine.

Wir als Gastronomen legen Wert darauf, Ihnen die Vielfalt dieser Weine so nahe zu bringen, dass Sie mit jedem Schluck Ihre Freude daran haben.

Dazu gehört das Wissen über die Rebsorten und deren Eigenheiten genauso wie die Kenntnisse über die richtige Lagerung oder Kühlung der Weine. Und natürlich wissen wir, welche Weine am besten mit welcher Speise harmonieren.

Diese Weinkompetenz stellen wir mit der Auszeichnung „Haus der Baden-Württemberger Weine“ unter Beweis.

Geprüft und zertifiziert werden wir vom Badischen und Württembergischen Weinbauverband sowie vom DEHOGA Baden-Württemberg nach deren strengen Qualitätsstandards.

Für uns zählt eins:
Egal ob Baden oder Württemberg
Hauptsache aus dem Ländle!

Unsere regionalen Lieferanten:

Gemüse und Salat vorwiegend vom Martin Schlegel in Denzlingen,
Beeren, Tomaten, Spargel von Karl-Josef Kury in Buchholz,
Pilze vom Pilzhof Rein/Gündlingen, Breisach,
Forellen von Forellenzucht Rösch/Gegenbach,
Saiblinge von Fischzucht Eschbach,
Wild und Wurstwaren von der Metzgerei Schlenker/Waldkirch,
Fleisch von einheimischen Tieren von der Metzgerei Linder, Glottertal
Nudeln sind Buchholzer Nudeln von Schätzle Teigwaren/Buchholz,
Käse vorwiegend vom „Käskessele“ Schwendehof/Lenzkirch
Freilandeier von Familie Nock, Vörstetten-Schupfholz



*Speisekarte
für unsere jüngsten Genießer*

Kindersuppe	3,50
Kindersalat	3,50
Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonnaise	5,50
Portion Badwirts Spätzle mit Rahmsauce	6,50
Pumuckl: Hähnchen Chips, Karotten, Johannes Kroketten	8,90
Hein Blöd: Seelachs-Fischstäbchen mit Pommes frites, Karottensalat	9,50
Jim Knopf: Schweineschnitzel natur gebraten in Rahmsauce, Badwirts Spätzle	12,90



Unsere Eissorten:

Vanille, Schokolade, Mocca, Himbeere, Birne

1 Kugel Eis / Sorbet	2,50€
2 Kugeln Eis / Sorbet	5,00€

Espresso-Vanille-Tasse:

Heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und einem Schuss Kaffeeликör	5,50€
--	-------

Aus der süßen Johannes-Küche

Toblerone-Mousse mit zweierlei von der Birne	10,90€
Weißes Schokoladen-Pistazien-Parfait mit Himbeersorbet	11,90€
Creme brûlée mit Moccaeis	10,90€