

Vorspeisen

<i>Königinpastete mit Ragout fin</i>	€ 7.80
<i>Ragout fin überbacken, Toast</i>	€ 7.80
<i>1/2 dutzend Weinbergschnecken</i>	€ 6.90
<i>Räucherlachs auf Reibeküchle im Salatbeet</i>	€ 8.90

Suppen

<i>Klare Kraftbrühe mit Kräuterflädle</i>	€ 4.70
<i>Original Ungarische Gulaschsuppe</i>	€ 4.90
<i>Zwiebelsuppe überbacken</i>	€ 5.70
<i>Badisches Schneckenrahmsüppchen mit Sahnehäubchen</i>	€ 5.70

Salate

<i>Salat „Nicoise“ mit Thunfisch, Oliven, Tomaten, Zwiebeln, Brot</i>	€ 8.80
<i>Pikanter Teufelsalat nach Art des Hauses, Toast und Butter</i>	€ 9.30
<i>Frischer Blattsalat mit Balsamicoessig und Putenstreifen</i>	€ 11.60
<i>Frischer Blattsalat mit Scampis</i>	€ 14.60
<i>Salat á la Chef mit feinem Himbeerdressing und Rinderfiletstreifen</i>	€ 13.60

Toasts

<i>Hawaiitoast</i> ²⁾	€ 8.90
<i>Toast nach Art des Hauses mit Schweinefilet und Spargel</i>	€ 10.90
<i>Ratsherrentoast mit Rinderfilet und frischen Champignons</i>	€ 12.90

Spezialitäten des Hauses

<i>Pfeffersteak mit Bratkartoffeln, bunte Salate</i>	€ 24.90
<i>Feuerschnitzel mit Pommes- frites oder Spätzle, Salate</i> 3)5)	€ 15.40
<i>Mixed – Grill mit grünen Bohnen, Pommes – frites</i>	€ 20.90
<i>Kalbsteak „Hawaii“, Pommes – frites, bunte Salate</i>	€ 20.90
<i>Neuseeländer Lammrücken in Thymiansoße, grüne Bohnen, Rahmblättle</i>	€ 21.90
<i>Rumpsteak 300 g. mit Knoblauch gespickt, Pommes - frites, Salate</i> 3)5)	€ 24.90

Gerichte vom Rind

<i>Original Ungarischer Gulasch, hausgemachte Spätzle, bunte Salate</i>	€ 9.90
<i>Rumpsteak mit Kräuterbutter, Pommes - frites, bunte Salate</i>	€ 21.50
<i>Rumpsteak mit Zwiebeln, Pommes – frites, bunte Salate</i>	€ 21.50
<i>Filetgulasch „Stroganoff“, Pommes – frites oder Spätzle, Salate</i>	€ 19.50
<i>Filetsteak mit Pfifferlingen, Gemüse, Pommes – frites</i>	€ 25.90

Für 2 Personen:

<i>Chateaubriand, Sc. Hollandaise, Gemüse, Pommes – frites</i>	€ 51.80
--	---------

Gerichte vom Schwein

<i>Schweineschnitzel paniert, Pommes – frites, bunte Salate</i>	€ 10.90
<i>Lendchen rosé gebraten in Pfefferrahmsoße, Gemüse, Pommes – dauphines</i>	€ 19.90
<i>Lendchen „Indisch“ mit Curryreis, bunte Salate</i>	€ 19.90

Gerichte vom Geflügel

<i>Putengeschnetzeltes in Currysoße, Reis, bunte Salate</i>	€ 11.90
<i>Putensteak „Bombay“, Reis, bunte Salate</i>	€ 11.90

Gerichte vom Kalb

<i>Kalbskopf en tortue, hausgemachte Spätzle, bunte Salate</i>	€ 15.90
<i>Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen, hausgemachte Spätzle, bunte Salate</i>	€ 16.40
<i>Kalbsschnitzel „Wiener Art“, Pommes - frites, bunte Salate</i>	€ 17.90
<i>Jägerschnitzel mit Pilzen, hausgemachte Spätzle, bunte Salate</i>	€ 18.90
<i>Cordon – bleu garniert, Pommes – frites, bunte Salate 2)</i>	€ 18.90
<i>Kalbsteak mit frischen Champignons, Gemüse, Pommes – frites</i>	€ 20.90

Vegetarische Gerichte

<i>Käsespätzle mit grünem Salat</i>	€ 8.70
<i>Buntes Gemüse auf Reis</i>	€ 8.70
<i>Kaiserschmarren mit Kompott</i>	€ 9.90

Für unsere kleinen Gäste:

<i>Schweineschnitzel paniert, Pommes – frites, Salate</i>	€ 7.90
<i>Hausgemachte Spätzle mit Rahmssoße</i>	€ 4.00
<i>Putensteak mit Rahmssoße, hausgemachte Spätzle, Salate</i>	€ 7.90

Gerichte vom Fisch

<i>Holländische Matjes „Hausfrauen Art“, Butterkartoffeln</i>	€ 10.90
<i>Goldbarschfilet gebacken, Kartoffeln, bunte Salate</i> ³⁾	€ 11.90
<i>Schwarzwaldforelle blau, Kartoffeln, bunte Salate</i>	€ 15.40
<i>Schwarzwaldforelle „Müllerin Art“, Kartoffeln, bunte Salate</i>	€ 15.40
<i>Riesengarnelen „Provencale“, Reis, bunte Salate</i>	€ 23.50
<i>Schottischer Wildlachs in Dillsoße, Kartoffeln, bunte Salate</i>	€ 19.90
<i>Zanderfilet in Rieslingsoße, Butternudeln, bunte Salate</i>	€ 20.90

Gerichte vom Wild

<i>Hirschragout „Försterin Art“, Preiselbeeren, Spätzle, bunte Salate</i>	€ 16.90
<i>Hirschkalbsteak „Diana“, Preiselbeeren, Spätzle, bunte Salate</i>	€ 21.90
<i>Hasenfilet in Wildrahmsoße, Pfifferlinge, Spätzle, bunte Salate</i>	€ 22.40
<i>Frischlingsragout mit Preiselbeerbirne, Semmelknödel, Salate</i>	€ 16.90

1) mit Lachsersatz

2) Nitritpöckelsalz

3) Konservierungsstoffe

4) Geschmacksverstärker

5) Antioxidationsmittel

6) Phosphat

In unseren Speisen verwenden wir Geschmacksverstärker (Glutamat)

ab 17. 30 Uhr

Vesperkarte

<i>Käsebro</i>	€ 4.80
<i>Schinkenbro</i> roh 3)5)	€ 6.20
<i>Schinkenbro</i> gekocht 2)	€ 5.90
<i>Restaurationsbro</i> 2)3)4)5)6)	€ 7.20
<i>Straßburger Wurstsalat</i> 2)3)4)5)6)	€ 7.20
<i>Russische Eier</i> 2)3)4)5)6)	€ 6.90
<i>Schwarzwälder Bauernvesper</i> 2)3)4)5)	€ 8.90
<i>Portion Schwarzwälder Schinken auf dem Brett serviert</i> 3)5)	€ 9.50
<i>Schweinskopfsülze, Sc. Vinaigrette, Bratkartoffeln, Salate</i>	€ 9.40
<i>Strammer Max</i> 2)	€ 7.90
<i>Omelette mit Ragout Fin oder Champignons, Kartoffeln, Salate</i>	€ 8.90
<i>Spiegeleier mit Bratkartoffeln, Salate</i>	€ 7.50
<i>Rühreier mit Schinken, Bratkartoffeln, Salate</i> 2)	€ 7.90
<i>Bauernomelette mit Salat</i> 2)	€ 8.90

Empfehlung des Hauses

Feldsalat mit Knoblauchdressing,

Speck und Kracherle

Portion € 7.90

Kleine Portion € 5.90