

Speisekarte

Große bunte Salatplatte mit gebratener Hähnchenbrust und frischen Früchten	14,80 €
Elsässer Bauernbraten gefüllt mit Speck, Zwiebeln und Käse dazu Bratkartoffeln und Salat	14,80 €
Schweinemedallions mit Rahmchampignons, Spätzle und Salat	17,80 €
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Bratkartoffeln und Salat	19,80 €
Argentinisches „Block House“ Rumpsteak mit würziger Senfkruste, hausgemachte Kartoffeltaler und Gartensalat	24,50 €
Knusprig gebratene Maispouardenbrust mit Steinpilzsoße Kartoffeltaler und Salat	18,20 €
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet mit Tomatencoullis und Zitronennudeln	21,80 €
Unsere vegetarischen Gerichte	
Süßkartoffelpüree mit hausgemachten Gemüseröllchen und gegrilltem Ziegenkäse	16,80 €

Original Elsässer Flammkuchen

Frisch zubereitet aus unserem Steinbackofen

Standart mit Rahm, Speck(3) und Zwiebeln	8,80 €
Spezialität des Hauses mit Rahm, Speck(3), Zwiebeln und Käse(2)	9,80 €
Fleischlos mit Fisch mit Rahm, Räucherlachs(3), Frühlingszwiebeln, geröstete Kapern und Käse(2)	13,50 €
Vegetarisch mit Rahm, frisches Gemüse, Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch und Käse(2)	10,50 €
Elsässer Art 1 mit Rahm, Speck(3), Zwiebeln und Münsterkäse	12,50 €
Elsässer Art 2 mit Rahm, Speck(3), Zwiebeln, und Ziegenkäse	12,50 €
Süß mit Rahm, Zimt, Äpfel und Calvados am Tisch flambiert	10,50 €

2. Farbstoff

3. Konservierungsstoffe

Vesperkarte

ab 14.30 Uhr

Schwarzwälder Schinkenplatte mit Butter, Brot und Obstler 3,6	11,90 €
Räucherfischsteller mit Räucherlachs, Räucherforelle, Sahnemeerrettich Toast und Butter 3,5,6	14,50 €
Käsevariation mit verschiedenen französischen Käsesorten Brot und Butter 3	11,50 €
Wurstsalat „Badische Art“ mit Brot mit Bratkartoffeln 3,6	7,80 € 9,80 €

2. Farbstoff

3. Konservierungsstoffe