

## Unsere Suppen – hausgekocht !

- |  |      |
|--|------|
| 1. Die Suppe des Tages („..so lang was im Kessel isch“)  | 3,30 |
| 2. Rinderbouillon mit hausgemachten Flädle               | 3,80 |
| 3. Pikante, hausgemachte, Gulaschsuppe in der Löwentasse | 5,80 |
| 4. Delikate Pfifferlingrahmsuppe                         | 4,90 |

## Salate – alleine oder vorweg

- |  |       |
|--|-------|
| 5. Kleiner Beilagensalat   | 3,80  |
| 6. Gemischter Salat an Hausdressing  | 5,80  |
| 7. „Chefsalat“ - Großer, bunter Salatteller mit Streifen<br>gebratener Hähnchenbrust | 10,90 |

## Vorspeisen, Pasta & kleine Gerichte

- |  |       |
|--|-------|
| 8. Kleiner <b>Schwedenteller</b> mit Lachs, geräuchertem Forellenfilet<br>Matjestartar und Ei garniert, dazu Toast und Butter                | 9,80  |
| 9. „ <b>Sommerteller</b> “: <u>Rindercarpaccio</u> vom Rinderfilet auf Salat Mimosa,<br>mit gemahlenem Pfeffer, Olivenöl, buntgarniert, Brot | 14,70 |
| 10. Kleine Portion <b>Linguini</b> mit Riesengarnelen in Curry-Safran-Sauce  | 14,90 |
| 11. ....oder kleine Portion <b>Linguini</b> mit Ratatouille-Chorizosauce,<br>geriebenem Parmesan und buntem Salatteller                      | 9,90  |

## Vegetarisches

- |   |      |
|---|------|
| 12. <b>Eieromelette</b> mit Petersilienkartoffeln und buntem Salatteller                    | 8,80 |
| 13. <b>Kaiserschmarrn</b> (zerrissener Pfannkuchen) mit Rosinen,<br>Zimtzucker und Apfelmus | 8,80 |

## Aus Wald & Wiese

- |   |       |
|---|-------|
| 14. „ <b>Rösti-Teller</b> “ – kleines Rindersteak mit knusprigem Berner Kartoffelrösti, dazu Cafe-de-Parisbutter und gemischter Salatteller               | 16,50 |
| 15. <b>Cordon-bleu</b> vom Schwein mit Pommes-frites und buntem Salatteller   | 15,50 |
| 16. <b>Schweinefilet-Medillons</b> mit rot-grüner Pfefferrahmsauce, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller  | 17,30 |
| 17. <b>Kalbsschnitzel „Wiener-Art“</b> mit Pommes-frites und gemischtem Salatteller   | 18,90 |
| 18. <b>Kalbsrahmschnitzel</b> mit hausgemachten Spätzle und Marktgemüse   | 18,90 |
| 19. <b>Mais-Pouletbrüstchen</b> auf gebratenen Strauchtomaten, mit Safranschaum und Basmatireis   | 16,50 |
| 20. <b>Kalbsrückensteak</b> angerichtet auf Apfelscheiben, mit Calvadosrahmsauce, Karotten und Kartoffelkroketten   | 23,90 |
| 21. <b>Ribesteak vom Grill</b> , zart gereifte Hochrippe mit Fettrand für die Saftigkeit, mit hausgemachter Kräuterbutter, Kartoffeltaler, Karottengemüse | 22,90 |

## FrISChe Pfifferlinge / Saisonspezialitäten

- |  |       |
|--|-------|
| 22. <b>Portion Rahmpfifferlinge</b> an Rahmsauce, mit Rösti und Salatteller  | 14,50 |
| 23. FrISChe <b>Pfifferlinge</b> „Feinschmecker“, luftiger Pfannkuchen gefüllt mit Rahmpfifferlingen, dazu ein bunter Salatteller | 15,20 |
| 24. <b>Schweinerückensteak mit Speckpfifferlingen</b> , Herzoginkartoffeln und buntem Salatteller                                | 18,40 |
| 25. <b>Kalbsschnitzel an Rahmpfifferlingen</b> , mit Butternudeln und Salatteller  | 19,90 |

## Unsere besondere Empfehlung für 2 Personen:

- |   |                                   |
|---|-----------------------------------|
| 26. „ <b>Pfifferlings-Platte</b> “ für 2 Personen, mit <b>doppeltem Entrecote</b> , Eieromelette natur und einer Kartoffelauswahl. Dazu reichen wir einen ½ Liter Markgräfler Gutedel | 52.-<br>(Preis für 2 Personen !!) |
|---|-----------------------------------|

### „Aus Fluss und Meer

27. <b>Frische Forelle</b> aus dem Schwarzwaldbach, (..solange es hat) „Müllerin-Art“ mit Kartoffeln und gemischtem Salatteller	16,50
28. <b>Eglifilets</b> in Kräuterbutter gebraten, mit Petersilienkartoffeln und buntem Salatteller	19,60
29. Norwegisches <b>Kabeljau</b> -Loin (Rückenfilet) auf Gemüse-Garnelen-Ragout	17,60
<b>Mal was anderes .....</b>	
30. Spanische <b>Paella-Pfanne</b> , mit Reis, Meeresfrüchten, Paprika, Erbsen und Safran	15,60

### Aus der Vesperküche

31. <b>Wurstsalat</b> (mit oder ohne Käse) garniert mit Salaten, dazu Brot	8,40
32. <b>Kleiner Käseteller</b> mit französischem Weichkäse	7,50
33. <b>Aufschnitt-Platte</b> mit Brot und Butter	8,80

## Süße-Genüsse

- |  |      |
|--|------|
| 34. Hausgemachtes Panna-Cotta mit Früchteragout u. Sahne   | 5,50 |
| 35. <b>Apfelküchle „Badisch“</b> , 3 knusprig gebratene Apfelringe mit Vanilleeis, warmen Schattenmorellen (Kirschen) und Zimtzucker | 6,20 |

## Eisspezialitäten

- |  |      |
|--|------|
| 36. <b>Gemischtes Eis</b> , je eine Kugel Schokoladen, Vanille- und Erdbeer-Eiscreme   | 4.-  |
| .....oder mit Sahne  | 4,50 |
| 37. „ <b>Schwarzwaldkuss</b> “, Schokoladen- und Vanilleeis, mit Schattenmorellen und Schwarzwälder Kirschwasser, dazu Sahne           | 5,80 |
| 38. „ <b>Coupe Dänemark</b> “; cremiges Vanilleeis, serviert mit warmer Schokoladen-Sauce, garniert mit Sahne und Schokoladenstreuseln | 5,80 |
| 39. <b>Vanilleeis mit heißen Himbeeren</b> , garniert mit Sahne  | 5,80 |