

Aperitif

€

Markgräfler Winzersekt Efringer weiß trocken, Rosé	5,40
Winzersekt mit eigenem Holunderblütensirup oder Granatapfel	5,40
San Bitter mit Mineralwasser oder Bitter Lemmon	5,30
Ramazotti Rosato- Hibiskus und Orangenblüten mit Winzersekt	5,80
Aperol gespritzt oder Hugo (Holunder, Limettensaft, Weißwein, Minze)	5,80
Campari Tocco Rosso (Holunderblütensirup, Prosecco, Minze)	5,80
Alkoholfreier Bitter Monin oder Hugo	5,50
Lillet wild Berry	5,80

Unsere Suppen

Kraftbrühe mit Flädle	4,90
Suppe von der Kartoffel mit Meerrettich und Lauchzwiebeln	6,20
Suppe von Thaicurry und Ingwer	6,20
mit frittierten Garnelen	8,80

Vorspeisen:

Salate der Saison	5,50
Feldsalat alemannisch kreativ-Brotcroutons-Speck- Meerrettich	7,80
Feldsalat mit gehobeltem Parmesan und Pinienkernen	9,30
Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse und Quittenmus	11,90
Feldsalat „Asia Style“ mit Ananas, Bambus, Ingwer	9,50
Salat wie der Chef ihn gerne mag, mit allerlei Gebratenem	kl. Version 9,20 12,10
Hummerkrabben und Jakobsmuscheln auf Nudeln „Asia Art“	16,80
	kl. version 14,80
Fischmarkt des Tages gebraten an knackigen Blattsalaten	kl. Version 13,80 19,50

Ohne Fleisch

Tortellini mit Winterpilzen und Gemüsewürfeln	14,50
---	-------

Sonntag ganz u. Montag bis 18.00 Uhr Ruhetag, sonst 11.30.-14.30+ 18.00-22.30 Uhr

Der Fisch

€

Diverse Fischfilets auf an Ma-Me Nudeln
(Nudeln mit Paprika, Garnelen in Curry) 27,50

mit Fleisch

Käseschnitzel- Schweineziemerle im Käsemantel mit Rösti 11,80

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit Zwetschgen- Frischkäse,
Rösti, Gemüse vom Wochenmarkt 18,90

Streifen vom Hähnchen an auf Ma- mee Nudeln 18,80

2 Wiener Schnitzel, aus dem Kalbshüftle, paniert,
in Butterschmalz ausgebacken, mit Salaten garniert 20,90

2 Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Salaten der Saison 21,80

Cordon Bleu vom heimischen Kalb mit Rösti und Gemüse 23,20

Kleines Entrecôte (170gr.) mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat
oder mit verschiedenen Salaten garniert 17,30

Kleines Entrecote mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat 17,60

Entrecôte (220gr.) an einer Pfeffersauce, Pommes frites und Gemüse 23,90

Rinderfiletspitzen an Rahmsauce mit rosa Pfefferkörnern,
hausgemachten Spätzle 23,90

Rinderfilet mit Pfeffersauce , Gemüse, Rösti 28,80



Unsere Weinempfehlung aus Italien
2014 Cartolina Puglia Rosso
Rebsorte: Cabernet Sauvignon-Negromaro
aus der 0,75 ltr. Flasche das ¼ 6,00

Zwiebelrostbraten an einer Rotweinjus mit Pommes frites 22,80

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Sauerkraut 23,90

Streifen vom Roastbeef an Asianudeln 23,90

Sonntag ganz u. Montag bis 18.00 Uhr Ruhetag, sonst 11.30.-14.30+ 18.00-22.30 Uhr

Sonntag ganz u. Montag bis 18.00 Uhr Ruhetag, sonst 11.30.-14.30+ 18.00-22.30 Uhr