

## APERITIF

€

|   |      |
|---|------|
| Markgräfler Winzersekt Efringer weiß trocken, Rosé                    | 5,60 |
| Winzersekt mit eigenem Holunderblütensirup oder Zimt                  | 5,60 |
| San Bitter mit Mineralwasser oder Bitter Lemmon                       | 5,60 |
| Ramazotti Rosato- Hibiskus und Orangenblüten mit Winzersekt           | 5,90 |
| Aperol gespritzt oder Hugo ( Holunder, Limettensaft, Weißwein, Minze) | 6,30 |
| Campari Tocco Rosso ( Holunderblütensirup, Prosecco, Minze)           | 6,00 |
| Alkoholfreier Bitter Monin oder Hugo                                  | 5,80 |
| Lillet wild Berry   | 6,30 |

## Unsere Suppen

|   |      |                   |
|---|------|-------------------|
| Kraftbrühe mit Flädle                   | 5,20 |                   |
| Suppe von der Kartoffel und Meerrettich | 6,00 | mit Riesengarnele |

9,50

## Vorspeisen:

|   |                   |       |
|---|-------------------|-------|
| Feldsalat alemannisch kreativ- Brotcroutons-Speck- Meerrettich    | 8,20              |       |
| Salate der Saison   | 5,50              |       |
| Feldsalat mit gehobeltem Parmesan und Pinienkernen                | 9,50              |       |
| Feldsalat „ Asia Style“ mit Gambas in Currybutter, Ananas, Ingwer | 15,80             |       |
| Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse und Feigenchutney         | 11,90             |       |
| Salat wie der Chef ihn gerne mag, mit allerlei Gebratenem         | kl. Version 9,50  | 12,50 |
| Hummerkrabben und Jakobsmuscheln auf winterlichem Gemüseallerlei  | kl. version 14,80 | 16,90 |
| Fischmarkt des Tages gebraten an knackigen Blattsalaten           | kl. Version 14,00 | 19,90 |

## Ohne Fleisch

|  |       |
|--|-------|
| Tortellini mit aktuellen Pilzen und Gemüsewürfeln        | 14,80 |
| Nudeln „Asia Art“ mit Paprika, Gemüse, Kräutersaitlingen | 14,80 |

Sonntag und Montag Ruhetag, sonst 11.30.-14.30+ 18.00-22.30 Uhr

## Der Fisch

€

Diverse Fischfilets an Ma- Me- Nudeln  
( Nudeln mit Curry, Paprika, Gemüse, Garnelen) 28,80

## mit Fleisch

Käseschnitzel- Schweineziemerle im Käsemantel mit Rösti 12,50

Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit getrockneten Zwetschgen und Frischkäse, Rösti, Gemüse vom Wochenmarkt 19,20

Streifen vom Hähnchenbrüstchen auf Ma-Me- Nudeln 18,80

2 Wiener Schnitzel, aus dem Kalbshüftle, paniert,  
in Butterschmalz ausgebacken, mit Salaten garniert 21,80

2 Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Salaten der Saison 22,30

Cordon Bleu vom heimischen Kalb mit Rösti und Gemüse 23,80

Kleines Entrecôte ( 170gr.) mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat  
oder mit verschiedenen Salaten garniert 17,90

Kleines Entrecote mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat 18,10

Entrecôte ( 220gr.) an einer Pfeffersauce, Pommes frites und Gemüse 24,50

Rinderfiletspitzen an Rahmsauce mit rosa Pfefferkörnern,  
hausgemachten Spätzle 24,90

Rinderfilet mit Pfeffersauce , Gemüse, Rösti 28,90



Unsere Weinempfehlung:  
La Ville- ein Tempranillo aus Spanien  
aus der 0,75 ltr. Flasche das ¼ 6,20

Zwiebelrostbraten an einer Rotweinjus mit Pommes frites 23,20

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Sauerkraut 24,50

Entrecote oder Kalbsschnitzel mit aktuellen Pilzen, Spätzle 24,90

Sonntag und Montag Ruhetag, sonst 11.30.-14.30+ 18.00-22.30 Uhr