

<u>APERITIF</u>	€
Markgräfler Winzersekt Efringer weiß trocken, Rosé	5,60
Winzersekt mit eigenem Holunderblütensirup,- Rhabarber oder Pfirsich	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)	6,20
Alkoholfreier Bitter Monin oder Hugo	5,80
Lillet wild Berry	6,30
Martini Fiero mit Tonic water	6,30

Unsere Suppen

Kraftbrühe mit Flädle	5,40
Suppe von Pfifferlingen	6,80

Vorspeisen:

Salate der Saison	5,60
Blattsalate mit Parmesansplittern und gerösteten Pinienkernen	9,50
Blattsalate mit Egliknusperlingen und Thunfischdip	13,80
Lauwarmer Salat von Pfifferlingen mit Black Tiger Gambas	15,80
Salat wie der Chef ihn gerne mag, mit allerlei Gebratenem	kl. Version 9,50 12,60
Hummerkrabben und Jakobsmuscheln auf Pfifferlingsgemüse	17,30 kl. version 14,90
Fischmarkt des Tages gebraten an knackigen Blattsalaten	kl. Version 14,50 20,20

Ohne Fleisch

Tortellini mit Pfifferlingen und Gemüsewürfeln	14,90
Risotto mit Pfifferlingen und Parmesanspänen	15,20
Pfifferlingsnudeln mit Parmesanblättern	16,50

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

<u>Der Fisch</u>	€
Filet von Edelfischen auf Pfifferlingsrisotto	28,80
<u>mit Fleisch</u>	
Käseschnitzel- Schweineziemerle im Käsemantel mit Rösti	12,80
Cordon Bleu vom Schwein gefüllt mit und Tomatenfrischkäse , Rösti, Gemüse vom Wochenmarkt	19,60
Streifen vom Hähnchenbrüstchen mit Pfifferlingen und Rösti	18,90
2 Wiener Schnitzel, aus dem Kalbshüftle, paniert, in Butterschmalz ausgebacken, mit Salaten garniert	21,90
2 Wiener Schnitzel mit Pommes frites und Salaten der Saison	22,50
Cordon Bleu vom heimischen Kalb mit Rösti und Gemüse	23,90
Kleines Entrecôte (170gr.) mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat oder mit verschiedenen Salaten garniert	18,20
Kleines Entrecote mit Pfeffersauce, Pommes frites und Salat	18,40
Entrecôte (220gr.) an einer Pfeffersauce, Pommes frites und Gemüse	24,80
Rinderfiletspitzen an Rahmsauce mit rosa Pfefferkörnern, hausgemachten Spätzle	24,90
Rinderfilet mit Pfeffersauce , Gemüse, Rösti	28,90
 Wirtestadt Schopfheim echt schön vielfältig	<p>Unsere Weinempfehlung: Ein eiskalter Rosewein aus Frankreich Cheval d`Or Syrah das ¼ 6,20</p>
Pfifferlinge a la creme mit Rösti oder Semmelknödel	17,90
Ein paniertes Kalbsschnitzel mit Pfifferlingen, Rösti	18,80
Entrecote mit Pfifferlingen, Rösti oder Semmelknödeln	26,80
Entrecote mit Pfifferlingsnudeln	26,80
Kalbsschnitzel mit Pfifferlingen und hausgemachten Spätzle	25,80

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