

»DIE GUTE KÜCHE  
IST DAS INNIGSTE BAND  
DER GUTEN  
GESELLSCHAFT.«

MARQUIS DE VAUVENARQUES



*Gegen Nachfrage erhalten Sie von unseren Servicekräften eine gesonderte Karte mit der Auflistung unserer Allergene.*



### *Erläuterung der Zusatzstoffe*

- 1 mit Farbstoff*
- 2 mit Konservierungsstoff*
- 3 mit Süßungsmittel*
- 4 mit Phosphat*
- 5 mit Antioxidationsmittel*
- 6 mit Geschmacksverstärker*
- 7 geschwärzt*
- 8 enthält eine Phenylalaninquelle*
- 9 koffeinhaltig*
- 10 chininhaltig*
- 11 enthält Sulfite*

# KÄSE-FONDUES

ab 2 Personen · Preis pro Person

EUR

## **Bauernfondue**

19,90

*Greyerzer, Emmentaler, Bergkäse und Kirschwasser*

## **Steinchampignonfondue**

21,90

*Gebratene Steinchampignons, Petersilie, Emmentaler, Appenzeller und Zwetschgenwasser*

## **Gorgonzolafondue**

22,90

*Emmentaler, Gorgonzola, Appenzeller, Birnen und Birnenwasser*

*Zu jedem Fondue servieren wir:*

*Babykartoffeln, Oliven, Cornichons und Brotkörbchen*

# KÄSE-RACLETTE

ab 2 Personen · Preis pro Person

## **Raclette mit Schweizer Raclettekäse**

19,90

*Zu jedem Raclette servieren wir:*

*Babykartoffeln, Mais, Tomaten, Schwarzwälder Schinken und Brot*

# SUPPEN UND VORSPEISEN

Zu allen unseren Suppen und Vorspeisen  
reichen wir Ihnen frisches Brot.

	EUR
<b>Flädlesuppe</b>	4,90
<b>Markklößchensuppe</b>	5,20
<b>Black Tiger Garnelen</b> <i>in Olivenöl mit Knoblauchspalten und feinem Chili</i>	9,80
<b>Beluga Linsensalat</b> <i>mit Ziegenkäse-Crostini und Feigensenf</i>	8,90



# SALATE

Zu unseren Salaten reichen wir Ihnen frisches Brot.

	EUR
<b>Beilagensalat</b>	3,90
<b>Kleiner bunter Salat</b>	7,50
<b>Großer bunter Salat</b> <i>mit gebratenem Hähnchen (Bio-Freilandhähnchen)</i>	15,90
<b>Bauernsalat</b> <i>mit Schafskäse, Paprika, Oliven, Zwiebelringen und Knoblauch</i>	12,90

# FLAMMKUCHEN

<b>Flammkuchen <i>Elsass</i></b> <i>mit Speck und Zwiebeln</i>	8,90
<b>Flammkuchen <i>Vegetarisch</i></b> <i>mit Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto</i>	8,90
<b>Flammkuchen <i>Parma</i></b> <i>mit Parmaschinken, Rucola, Käse und Knoblauch</i>	9,90
<b>Flammkuchen <i>Griechisch</i></b> <i>mit Ziegenkäse, Nüssen, Honig und Tomaten</i>	11,90

# TIERISCH GUT

EUR

## **Schnitzel**

*mit Pommes Frites*

12,90

## **Wiener Schnitzel**

*mit Pommes Frites*

18,90

## **Schweinefilet-Medaillons**

*in Champignonsoße mit Spätzle*

16,90

## **Kalbsgeschnetzeltes »Züricher Art«**

*mit Rösti*

18,90

## **Gambaspaghetti**

*mit Korianderpesto und Käse*

15,90

## **Lachspfanne**

*mit Drillingen, Tomaten, Lauchzwiebeln und Rucola*

15,90

## **Elsässer Wurstsalat**

mit Brot

9,20

mit Brägele

10,90

# STEAKS

wahlweise mit Kräuterbutter oder Rahmsoße

EUR

## **Filet Steak – Deutsches Weiderind**

28,90

*250 g, mit Pommes Frites*

## **Argentinisches Rumpsteak**

24,90

*250 g, mit Kartoffel-Chips*

## **Hähnchensteak (Bio-Freilandhähnchen)**

21,90

*250 g, mit Marktgemüse und Drillingen*

# VEGETARISCHE GERICHTE

EUR

## **Käsespätzle**

12,90

*mit Bergkäse, Röstzwiebeln und Salat*

## **Pfannkuchen**

mit Champignon-Soße

9,90

gefüllt mit Ratatouillegemüse und Käse

10,90

## **Gnocchi**

11,90

*mit Cashewnüssen, getrockneten Tomaten, Käse und Rucola*

# FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

	EUR
<b>Schnitzel</b> <i>mit Pommes Frites</i>	6,90
<b>Hausgemachte Chicken Nuggets</b> <i>(vom Bio-Freilandhähnchen), mit Pommes Frites</i>	8,90
<b>Spaghetti</b> <i>mit Tomatensoße und Käse</i>	6,90
<b>Pommes Frites</b> <i>mit Ketchup und Mayonnaise</i>	3,90
<b>Butterspätzle</b>	3,90
<b>Pfannkuchen</b> mit Apfelmus	5,50
mit Nutella	5,50
mit Marmelade	5,50



# DESSERTS

EUR

## **Quarkring**

7,90

*mit Sauerrahm und Schwarzkirschkonfitüre*

## **Vanilleeis**

6,90

*mit heißen Kirschen oder Schokoladensauce*

## **Affogato**

3,90

*Kugel Eis mit Espresso*

## **Schokoladenvulkan**

7,90

*Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern und Pistazien Eis*

## **Nüsslibecher**

6,90

*Haselnuss- und Walnusseis mit Eierlikör und Sahne*

## **Gemischtes Eis**

drei Kugeln

4,20

drei Kugeln mit Sahne

4,70

## **Sorbet**

zwei Kugeln

3,90

## **Eine Kugel Eis**

1,50

mit Sahne

2,00

## **Kuchen/Torten nach Tagesangebot**

Kuchen

3,40

Kuchen mit Sahne

3,90

## **Torten**

4,40

# HEISSE GETRÄNKE

	EUR
<b>Espresso</b> <sup>9</sup>	1,90
<b>Espresso macchiato</b> <sup>9</sup>	2,20
<b>Doppelter Espresso</b> <sup>9</sup>	3,60
<b>Tasse Kaffee</b> <sup>9</sup>	2,30
<b>Cappuccino</b> <sup>9</sup>	2,90
<b>Latte Macchiato</b> <sup>9</sup>	3,60
<b>Heiße Milch mit Honig</b>	2,90
<b>Heiße Schokolade</b>	3,50
mit Sahne	3,90
<b>Früchte-, Kamillen-, Pfefferminz-, Kräutertee</b>	2,50
<b>Offener Tee</b>	3,30
<i>High Darling</i>	<i>Bio-Darjeeling Schwarztee (leicht, herb)</i>
<i>Low Rider</i>	<i>Bio-Grüntee China (grasig, frisch)</i>
<i>Gin Soul</i>	<i>Bio-Kräutertee (würzig, blumig)</i>
<i>Inner Light</i>	<i>Bio-Kräuter/Grüntee (würzig, zitronig)</i>
<i>Space Cookie</i>	<i>Bio-Chai Gewürze/Kräuter (würzig, Chai)</i>
<i>Total Reset</i>	<i>Bio-Kräutermischung (würzig, mild)</i>

# ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

		EUR
<b>Tafelwasser</b>	0,2 ℓ	2,00
	0,4 ℓ	3,40
<b>Vio Mineralwasser</b> <i>still</i>	0,25 ℓ	2,50
<b>Schwarzwaldsprudel</b> <i>classic / medium / naturell</i>	0,75 ℓ	5,20
<b>Apfelsaftschorle naturtrüb</b> ( <i>Bio</i> )	0,2 ℓ	2,90
	0,4 ℓ	3,90
<b>Johannisbeer-, Holunder-, Maracuja-, Orangensaftschorle</b>	0,2 ℓ	2,80
	0,4 ℓ	3,80
<b>Vio Rhabarbersaftschorle</b>	0,3 ℓ	3,70
<b>Cola</b> <sup>1,9</sup> , <b>Fanta</b> <sup>1,2,5</sup> , <b>Mezzo-Mix</b> <sup>1,9</sup> , <b>Sprite</b> <sup>2</sup> ( <i>Flasche</i> )	0,2 ℓ	2,70
<b>Cola</b> <sup>1,9</sup> , <b>Fanta</b> <sup>1,2,5</sup> , <b>Sprite</b> <sup>2</sup>	0,4 ℓ	3,80
<b>Cola Zero</b> <sup>1,3,9</sup> , <b>Cola light</b> <sup>1,3,9</sup> ( <i>Flasche</i> )	0,2 ℓ	2,90
<b>Paulaner Spezi</b> <sup>1,5</sup>	0,5 ℓ	4,20
<b>Elephant Bay Eistee</b> <i>Pfirsich / Zitrone</i>	0,33 ℓ	3,70

# BIER

		EUR
<b>Fürstenberg Pils, Radler</b>	0,3 ℓ	2,80
	0,5 ℓ	3,90
<b>Helles Hefeweizen</b>	0,3 ℓ	2,80
	0,5 ℓ	3,90
<b>Kristallweizen</b>	0,5 ℓ	3,90
<b>Dunkles Hefeweizen</b>	0,5 ℓ	3,90
<b>Paulaner Hefeweizen alkoholfrei</b>	0,5 ℓ	3,80
<b>Pils alkoholfrei</b>	0,33 ℓ	3,10
<b>Zitrus Radler alkoholfrei</b>	0,33 ℓ	3,10

## LONGDRINKS

<b>Gin Tonic<sup>10</sup></b>	0,25 ℓ	6,90
<b>Bacardi / Whisky Cola<sup>1,9</sup></b>	0,25 ℓ	6,90
<b>Campari Orange<sup>1</sup></b>	0,25 ℓ	6,90
<b>Campari Soda<sup>1</sup></b>	0,25 ℓ	6,90

# APERITIFS

		EUR
<b>Geldermann Carte Blanche<sup>11</sup></b>	0,1 ℓ	3,90
Flasche	0,75 ℓ	25,00
<b>Geldermann Grand Rosé<sup>11</sup></b>	0,1 ℓ	4,50
Flasche	0,75 ℓ	28,00
<b>Glas Sekt mit Holunder<sup>11</sup></b>	0,1 ℓ	4,50
<b>Martini Bianco<sup>11</sup></b>	5 cl	4,20
<b>Hugo<sup>11</sup></b>	0,2 ℓ	6,50
<b>Aperol Spritz<sup>11</sup></b>	0,2 ℓ	6,50
<b>Ramazotti Rosato<sup>11</sup></b>	0,2 ℓ	6,50
<b>Pimm's Cup No. 1<sup>1</sup></b>	0,25 ℓ	7,20
<i>Pimm's No.1, Ginger Ale, Obst, Gurke</i>		
<b>Schwarzwaldschorle</b>	0,25 ℓ	7,20
<i>Monkey 47, Soda, Orange</i>		

# DIGESTIFS

		EUR
<b>Weinhefebrand</b>	2 cl	3,30
<b>Obstbrand</b>	2 cl	3,30
<b>Zwetschgenwasser</b>	2 cl	3,90
<b>Williams-Birnenbrand</b>	2 cl	3,90
<b>Schwarzwälder Kirschwasser</b> <i>ohne Steine destilliert</i>	2 cl	3,90
<b>Mirabellenbrand</b>	2 cl	3,90
<b>Trester</b> <i>Marc vom Pinot im Eichenfass gereift</i>	2 cl	4,20
<b>Zibärtele Wildpflaume</b>	2 cl	6,20
<b>Chivas Regal 12</b>	2 cl	3,90
<b>Hennessy</b>	2 cl	4,20
<b>Carlos I</b>	2 cl	4,50
<b>Zacapas 23</b>	2 cl	5,90

# WEINE

## OFFENE WEISSWEINE<sup>11</sup> · ROSÉ

*Weingut Faber, Freiburg:*

		EUR
<b>Weißweinschorle</b>	0,25 l	3,50
<b>Gutedel</b>	0,25 l	5,10
<b>Müller-Thurgau</b>	0,25 l	5,10
<b>Weißburgunder</b>	0,25 l	5,60
<b>Grauburgunder</b>	0,25 l	5,60

*Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt:*

<b>Sauvignon Blanc</b>	0,25 l	6,90
------------------------	--------	------

*Branja Vieja, Spanien:*

<b>Garnacha Rosado Pleno</b>	0,25 l	5,90
------------------------------	--------	------

## OFFENE ROTWEINE<sup>11</sup>

*Weingut Faber, Freiburg:*

<b>Spätburgunder Rot Freiburg</b>	0,25 l	5,80
<b>Spätburgunder Rot Ihringen</b>	0,25 l	5,80

*Eguren Ugarte, Spanien:*

<b>Cosecha Tinto Rioja</b>	0,25 l	6,20
----------------------------	--------	------

# FLASCHENWEINE

## WEISS<sup>II</sup> 0,75 l

Weingut Franz Keller:

EUR

### **Grauburgunder**

24,00

*Oberbergener Bassgeige, 2018, Erste Lage, milder Duft nach Pfirsich, verspielt und elegant mit einer feurigen Mineralität und einer prägnanten Säure.*

### **Weißburgunder**

25,00

*Oberbergener Pulverblick, 2017, Erste Lage, erfrischend fruchtige, zart-florale Noten und eine zarte Säure.*

Weingut Freiherr von Gleichenstein:

### **Grauburgunder**

22,00

*Hofgarten, 2018, fruchtige Aromen von Zuckermelone, süßen Birnen und Mirabelle. Geschmeidig-rundes Mundgefühl und eine prägende Mineralität.*

### **Weißburgunder**

24,00

*Hofgarten, 2018, dezente Aromen von heimischen Früchten wie Birne und Apfel, pikante Säure, sehr angenehm im Abgang.*



## **Blanc de Blancs**

19,00

*Hofgarten, 2018, feingliedriger, frischer Frühlings- und Sommerwein, Aromen von Mandarinen, weißen Blüten und Melone, ergänzt durch seine präsenste Mineralität.*

*Neuseeland:*

## **Sauvignon Blanc**

74,00

*Cloudy Bay, Duft von reifen Stachelbeeren und Aroma von Passionsfrucht, vielschichtig, frisch und gleichermaßen elegant.  
Im Abgang absolut, klar, präzise und fein.*

# FLASCHENWEINE

## ROT<sup>II</sup> 0,75 l

*Weingut Freiherr von Gleichenstein:*

EUR

## **Spätburgunder Rot**

29,00

*Aus dem Kessel, 2016,  
Aromen nach Waldbeere, weißem Pfeffer und Lakritze.  
Vollmundiger Wein mit Druck und Länge im Gaumen.*

## **Spätburgunder Rot**

29,00

*Oberrotweiler Eichberg, 2015,  
die Aromen von Waldbeeren und Veilchen  
harmonieren im Glas mit den Holzaromen.  
Fülliger Spätburgunder aus einem reifen Traubengut.*

Spanien:

**La Estafeta Barrica**

24,00

*Tempranillo 2015, im Aroma vielschichtig nach reifen Beeren, elegante Noten von Gewürzen und Leder. Am Gaumen kraftvoll, fruchtbetont und frisch. Langer und mineralischer Abgang.*

Italien:

**Elegia D.O.P. Riserva**

35,00

*Primitivo di Manduria 2015, süße dunkle Frucht trifft auf dunkle Noten, dezente Würze und eine harmonische Säurestruktur.*

**Barocco Reale Vecchia Torre**

36,00

*Primitivo Salento 2013, am Gaumen voll und schwer, saftige, süße Frucht und viel Barriquewürze, verlängerter und aromatischer Abgang.*

**Nicolaus Puglia Rosso**

39,00

*Primitivo di Brindisi 2015, reichhaltig, rund und komplex. Im Geschmack rote Beeren, Gewürze und Tabak. Komplex und gleichzeitig ausgewogen.*

**Doppio Passo Riserva**

33,00

*Primitivo di Manduria, weiches und intensives Bukett von roten Früchten. Vollmundiger, weicher und ausbalancierter Wein, würzige Aromen und ein reifer Abgang.*