

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

Marquis de Vauvenargues

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-Fondue

ab 2 Personen · Preis pro Person

EUR

Bauernfondue

20,90

Greizer, Emmentaler, Bergkäse und Kirschwasser

Steinchampignonfondue

22,90

Gebratene Steinchampignons, Petersilie, Emmentaler, Appenzeller und Zwetschgenwasser

Gorgonzolafondue

23,90

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

20,90

Zu jedem Raclette servieren wir:

Babykartoffeln, Mais, Tomaten, Schwarzwälder Schinken und Brot

Suppen und Vorspeisen

zu all unseren Suppen und Vorspeisen
reichen wir Ihnen frisches Brot.

	EUR
Flädlesuppe	4,90
Markklößchensuppe	5,20
Black Tiger Garnelen <i>in Olivenöl mit Knoblauchspalten und feinem Chili</i>	12,90
Beluga Linsensalat <i>mit Ziegenkäse-Crostini* und Feigensenf</i>	10,90

*unseren Ziegenkäse beziehen wir vom Ringlihof aus Horben

Salate

zu all unseren Salaten reichen wir Ihnen frisches Brot.

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

Flammkuchen

Flammkuchen <i>Elsass</i>² <i>mit Speck und Zwiebeln</i>	8,90
Flammkuchen <i>Vegetarisch</i> <i>mit Tomaten, Mozzarella und Basilikumpesto</i>	8,90
Flammkuchen <i>Parma</i> <i>mit Parmaschinken, Rucola, Käse und Knoblauch</i>	9,90
Flammkuchen <i>Griechisch</i> <i>mit Ringlihofziegenkäse, Walnüssen, Tomaten und Honig</i>	13,90

Tierisch gut

	EUR
Schnitzel <i>mit Pommes Frites</i>	12,90
Cordon Bleu <i>mit Pommes Frites</i>	16,90
Wiener Schnitzel <i>mit Pommes Frites</i>	18,90
Schweinefilet-Medaillons <i>in Champignonrahmsauce und Spätzle</i>	16,90
Kalbsgeschnetzeltes »Züricher Art« <i>mit Rösti</i>	18,90
Gambaspaghetti <i>mit Korianderpesto und Käse</i>	16,90
Lachspfanne <i>mit Drillingen, Tomaten, Lauchzwiebeln und Rucola</i>	15,90
Elsässer Wurstsalat ^{2,5}	
mit Brot	9,20
mit Brägele	10,90

Steaks

	EUR
Filet Steak – Deutsches Weiderind	29,90
<i>250 g, mit hausgemachten Krokettten und Sauce béarnaise</i>	
Argentinisches Rumpsteak	24,90
<i>250 g, mit Pommes und Pfefferrahmsauce</i>	
Hähnchensteak (Bio-Freilandhähnchen)	21,90
<i>250 g, mit Marktgemüse, Rosmarinkartoffeln und Kräuterbutter</i>	

Vegetarische Gerichte

	EUR
Käsespätzle	12,90
<i>mit Bergkäse, Zwiebeln und Salat</i>	
Pfannkuchen	
mit Champignonrahmsauce	9,90
mit Ringlihof Bergkäse, Zwiebeln und Oregano	11,90
Gnocchi	12,90
<i>mit Cashewnüssen, getrockneten Tomaten, Käse und Rucola</i>	

Für unsere kleinen Gäste

(ausschließlich für Kinder)

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

Desserts

	EUR
Quarkring	7,90
<i>mit Sauerrahm und Schwarzkirschkonfitüre</i>	
Vanilleeis	6,90
<i>mit heißen Kirschen oder heißer Schokoladensoße</i>	
Affogato	3,90
<i>Kugel Eis mit Espresso</i>	
Schokoladenvulkan	8,90
<i>Schokoladentörtchen mit flüssigem Kern dazu gesalzenes Karamelleis</i>	
Nüsslibecher	6,90
<i>Haselnuss-, Vanille- und Walnusseis mit Eierlikör und Sahne</i>	
Gemischtes Eis	
drei Kugeln	4,20
drei Kugeln mit Sahne	4,70
Sorbet	
zwei Kugeln	3,90
Eine Kugel Eis	1,90
mit Sahne	2,40
*unser Eis beziehen wir vom Eckhof aus Horben	
Kuchen/Torten nach Tagesangebot (bis um 17 Uhr)	
Kuchen	3,90
Kuchen mit Sahne	4,40
Torten	4,90

Heiße Getränke

	EUR
Espresso ⁹	1,90
Espresso macchiato ⁹	2,20
Doppelter Espresso ⁹	3,60
Tasse Kaffee ⁹	2,30
Cappuccino ⁹	2,90
Milchkaffee ⁹	3,60
Latte Macchiato ⁹	3,60
Heiße Milch mit Honig	2,90
Heiße Schokolade	3,50
mit Sahne	3,90
Früchte-, Kamillen-, Pfefferminz-, Kräutertee	2,50
Offener Tee	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
Tafelwasser	0,2 ℓ	2,00
	0,4 ℓ	3,40
Vio Mineralwasser <i>still</i>	0,25 ℓ	2,50
Schwarzwaldsprudel <i>classic / medium / naturell</i>	0,75 ℓ	5,20
Apfelsaftschorle naturtrüb <i>(Bio)</i>	0,2 ℓ	2,90
	0,4 ℓ	3,90
Johannisbeer-, Holunder-, Maracujasaftschorle	0,2 ℓ	2,80
	0,4 ℓ	3,80
Vio Rhabarbersaftschorle	0,3 ℓ	3,70
Coca Cola ^{1,9} , Fanta ^{1,2,5} , Mezzo-Mix ^{1,9} , Sprite ² <i>(Flasche)</i>	0,2 ℓ	2,70
Coca Cola ^{1,9} , Fanta ^{1,2,5} , Sprite ²	0,4 ℓ	3,80
Coca Cola Zero ^{1,3,9} , Coca Cola light ^{1,3,9} <i>(Flasche)</i>	0,2 ℓ	2,90
Paulaner Spezi ^{1,5}	0,5 ℓ	4,20
Elephant Bay Eistee <i>Pfirsich / Granatapfel</i>	0,33 ℓ	3,70
Elephant Bay Rosenwasser	0,33 ℓ	3,90

Bier

		EUR
Fürstenberg Pils, Radler	0,3 ℓ	2,80
	0,5 ℓ	3,90
Paulaner helles Hefeweizen	0,3 ℓ	2,80
	0,5 ℓ	3,90
Kristallweizen	0,5 ℓ	3,90
Dunkles Hefeweizen	0,5 ℓ	3,90
Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	0,5 ℓ	3,80
Pils alkoholfrei	0,33 ℓ	3,10
Zitrus Radler alkoholfrei	0,33 ℓ	3,10

Longdrinks

Gin Tonic¹⁰	0,25 ℓ	6,90
5 Corners Gin Tonic¹⁰	0,25 ℓ	8,90
Puro Gin Tonic¹⁰	0,25 ℓ	8,90
Bacardi / Whisky Cola^{1,9}	0,25 ℓ	6,90
Campari Orange¹ / Soda	0,25 ℓ	6,90

Aperitifs

		EUR
Geldermann Carte Blanche ¹¹	0,1 ℓ	3,90
Flasche	0,75 ℓ	25,00
Geldermann Grand Rosé ¹¹	0,1 ℓ	4,50
Flasche	0,75 ℓ	28,00
Glas Sekt mit Holunder ¹¹	0,1 ℓ	4,50
Martini Bianco ¹¹	5 cl	4,20
Hugo ¹¹		6,50
Aperol Spritz ¹¹		6,50
Select Spritz ¹¹		6,50
Limoncello Spritz ¹¹		6,50
Amaro Montenegro & Tonic ^{10,11}		6,50
Ramazotti Rosato ¹¹		6,50
Pimm's Cup No. 1 ¹		7,20
<i>Pimm's No.1, Ginger Ale, Zitrone, Orange, Gurke</i>		

Digestifs

Brennerei Faber, St. Georgen:

EUR

Weinhefebrand	2 cl	3,30
Obstbrand	2 cl	3,30
Zwetschgenwasser	2 cl	3,90
Williams-Birnenbrand	2 cl	3,90
Schwarzwälder Kirschwasser <i>ohne Steine destilliert</i>	2 cl	3,90
Mirabellenbrand	2 cl	3,90
Trester <i>Marc vom Pinot im Eichenfass gereift</i>	2 cl	4,20
Zibärtele Wildpflaume	2 cl	6,20
Aureum Single Malt Whisky	4 cl	5,90
Hennessy Cognac	4 cl	4,20
Carlos I Brandy	4 cl	4,20
Botran Solera Ron de Guatemala	4 cl	5,20
Six Saints Caribbean Rum	4 cl	4,50

Offene Weißweine¹¹ · Rosé¹¹

EUR

Weingut Faber, Freiburg-St.Georgen:

Gutedel	0,25 l	5,10
Müller-Thurgau	0,25 l	5,10
Weißburgunder	0,25 l	5,60
Grauburgunder	0,25 l	5,60

Weingut Landerer, Kaiserstuhl-Baden:

Weißwein Cuvée „Summer feeling“	0,25 l	6,90
--	--------	------

Weingut Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt:

Sauvignon Blanc	0,25 l	6,90
------------------------	--------	------

Weingut Abril Kaiserstuhl-Bischoffingen:

Blauer Sylvaner	0,25 l	8,90
------------------------	--------	------

Weingut Kirchner, Freinsheim:

Weißburgunder Stadtmauer	0,25	5,90
---------------------------------	------	------

Brana Vieja, Spanien-Navarra:

Garnacha Rosado Pleno	0,25	5,90
------------------------------	------	------

Offene Rotweine¹¹

Weingut Faber, Freiburg-St.Georgen:

EUR

Spätburgunder Rot Freiburg

0,25 l 5,80

Spätburgunder Rot Ihringen

0,25 l 5,80

Cabernet Dorsa

0,25 l 7,90

Eguren Ugarte, Spanien-Rioja:

Cosecha Tinto

0,25 l 6,20

Flaschenweine

Weiß¹¹ · Rosé¹¹ 0,75

Weingut Franz Keller, Vogtsburg am Kaiserstuhl:

EUR

Grauburgunder „Bassgeige“

28,00

feiner Duft nach Pfirsich, rassig, elegant. Helles, leicht grünliches Strohgelb. Eine sehr verhaltene, fast neutrale Nase. Am Gaumen eine feine Frucht, elegant, verspielt. Sehr typischer Charakter.

Weißburgunder „Bassgeige“

29,00

erfrischende, spritziger Weißwein mit Duft nach Äpfeln und Birnen. Am Gaumen zeigt er sich floral und extraktreich mit angenehmer Säure.

Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt:

Weißburgunder

27,00

Birne mit harter Schale, kräuterige Aromen, salzige Mineralität, leichte Herbe und Quitte, lebendig frisch, auch im Mund Krutermaneralität mit Kernobst, hat Spannung am Gaumen, im Abgang mit einem Hauch herber Note von Kernobst mit Schale, Stiel und Kräutern.

Grauburgunder

27,00

klar und feinsaftig, fester Körper mit Kraft und einem Hauch Schmelz, belebend und erfrischend, würziger Apfel mit Schale, ein Hauch Extraktsüße, zeigt Tiefe und Komplexität, auch im Finale wieder Kräuter und Apfelfrucht.

Weingut Abril, Bischoffingen:

EUR

Weißburgunder & Chardonnay

31,00

reife Aromatik nach gelben Früchten. Im Geschmack jedoch zeigt sich der Wein sehr knackig, frisch und mit angenehmer Säure. Der Abgang wird begleitet von feiner Mineralik, welche der Weißburgunder zum Cuveé beisteuert.

Rosé

28,00

ein tolles Fruchtspiel in der Nase – Granatapfel und leichte Cassis Noten. Man spürt die frische dieses Weines schon in der Nase.

Im Mund hat man eine Explosion verschiedenster Aromen. Die leichte Säure macht den Wein noch interessanter und gibt ihm diese Milde Frische.

Cantina-Terlan, Südtirol-Italien:

Sauvignon Blanc Winkl

36,00

hellgelb mit grünlichem Schimmer präsentiert sich dieser fein ausgewogene Sauvignon Blanc im Glas. Sein Bouquet ist intensiv-fruchtig mit Nuancen von Holunderblüten und Anklängen von reifen Früchten.

Jean-Leon, Penedes-Spanien:

EUR

Chardonnay „3055“

32,00

aromatisch, frisches und duftiges Bouquet von reifem Steinobst, weißen Blüten, auch feinen exotischen Anklängen und einem Hauch von Banane. Am Gaumen frisch und vollmundig, sehr aromatisch, sehr elegant mit guter Balance und lebhafter Säure, die dem Wein noch mehr Fülle und ein langes fruchtiges Finale verleiht.

Puklavac. Slowenische Steiermark-Slowenien:

Furmint „Seven Numbers“

30,00

sortenreiner, trocken ausgebauter Furmint mit köstlichem Duft nach weißen Blüten, frischen Kräutern, Limetten und Zitronen. Seine lebhaft Säure und eine feiner Schärfe am Gaumen machen ihn zu einem ebenso raffinierten wie überraschend vielseitigen Speisenbegleiter.

Gérard Bertrand, Languedac-Südfrankreich:

Hampton Water Rosé

35,00

frische, fruchtige Aromen von roten Beeren, Kirschen, Steinobst und Zitrusfrüchten, unterlegt mit blumigen und mineralischen Noten. Duftig frisch und lebendig sind die Aromen des Bouquets auch am Gaumen deutlich präsent, die klare rote Frucht verschmilzt mit Anklängen von Mandarinen und weißfleischigem Pfirsich, die Textur ist saftig, geschmeidig mit langem, fruchtig mineralischem Finale.

Flaschenweine

Rot¹¹ 0,375 ℓ

Weingut Abril, Bischoffingen:

EUR

Spätburgunder „Magmatit“

19,00

Der Duft wird von intensiver, finessenreicher Komplexität geprägt, welche in die mineralischen erdige Richtung geht: Assam-Tee, Malz, Piment, schwarzer Pfeffer, Thymian, Tabak, Speck und Rauch sind dabei, aber auch Anklänge an Sauerkirschen, Grapefruit und getrocknete Pflaume. Die Intensität des Geschmackserlebnisses wird durch sehr reife und seidige Gerbstoffe noch weiter gesteigert.

Flaschenweine

Rot¹¹ 0,75 ℓ

Weingut Freiherr von Gleichenstein:

Spätburgunder „Aus dem Kessel“

33,00

feine Aromen nach Waldbeeren, weißem Pfeffer und Lakritze. Es ist ein vollmundiger Wein mit Druck und Länge am Gaumen. Die kräftigen und jugendlichen Tannine verleihen ihm ein Reifepotenzial von mindestens fünf bis acht Jahren.

Weingut Landerer, Kaiserstuhl-Baden:

EUR

Cuvée „Insider“

26,00

Kalter Rauch, Röstnoten, ein Hauch von Lakritze, Kirschen, etwas Cassis und Nougatschokolade. Klar und feinsaftig, fester Körper mit Kraft und Rückgrat, strahlt etwas Strenge aus, animierende Cassisnote mit Kirschen und Röstnoten, belebend und frisch, tief und komplex auch im Abgang wieder Kirschen, Cassisfrucht und Brombeere mit kaltem Rauch und Röstnoten.

Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen-Schlatt:

Cuvée „Calmo“

35,00

frischer Duft durch Noten von Gewürzen und einen Hauch von Pflaumen mit etwas Mokka, Leder und Zimt. Im Mund leicht, elegant, saftig würzig und anregend. Geschmack von Pflaumen und Brombeeren mit einem Hauch von schwarzem Pfeffer, Kaffee und Gewürzen. Das Ziel ist eine Kombination aus roten Früchten und Mokka.

Bodesgas Fontana, Spanien:

EUR

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.

Baron de Ley, Rioja-Spanien:

Canon Reserva

33,00

In der Nase zeigt er Noten von getrocknetem Heu und Kakao. Im Duft dominieren angenehme Röstaromen. Der Abgang ist elegant und seidig und zeigt subtile und cremige Tannine, die an reife schwarze Früchte und Feigen erinnern.

Cantina-Terlan, Südtirol-Italien:

Porphyr Lagrein Riserva

65,00

Vinifiziert aus der autochthonen Rebsorte Südtirols. Lagrein, präsentiert sich der Porphyr im Glas von granatroter Farbe mit violetten Reflexen. Im Duft zeigt er Aromen von Bitterschokolade und Veilchen. Ein großartiger Rotwein von samtigweicher Struktur und mit einem nachhaltigen Geschmack.

Grillesino, Toskana-Italien:

EUR

Battiferro Morellino di Scansano Riserva DOCG

25,00

Nach 14 Monaten Reife in Barriques aus französischer Eiche präsentiert sich dieser Morellino mit intensiven Aromen von Kirsche, Pflaume und schwarzen Früchten, begleitet von leichter Tabak-Note, Schokolade und Vanille. Am Gaumen ist er komplex, aber warm, mit reifen Tanninen und einem langen Abgang.

Tormaresca, Apulien-Italien:

Primitivo Torcicoda

33,00

Der Torcicoda bezaubert durch sortentypische Aromen von Zwetschgen und Kirschen, gepaart mit zarten Noten von Schokolade und Vanille. Weiches Tannin und ein nachhaltiges Finale runden das Geschmackserlebnis dieses 10 Monate in Fass gereiften Rotweins ab. Eine moderne Interpretation des Primitivo.

Chateau Changyu Moser XV, Ningxia Valley-China:

Cabernet Sauvignon „Helan Mountain“

28,00

leuchtend bis dunkelrot mit wunderschönen Aromen von Vanille, Schokolade und einem Hauch von schwarzem Tee vollmundig mit abgerundetem Finish. Ohne Barriqueausbau zeigt dieser Cabernet Sauvignon Komplexität, sensationelle Frische und Fruchtigkeit. Es Bedarf keiner Lagerung und kann sofort getrunken werden.

Süßweine¹¹

Weingut Kracher, Neusiedlersee-Österreich:

EUR

Cuvée Beerenauslese

5cℓ

4,60

Hells Gelb, Silberreflexe. Intensiver Honigtuch, Aromen von reifem Steinobst, mineralische Nuancen. Saftige gelbe Frucht nuances, lebendige Säure, elegant und ausgewogen, salzig, Mandarinen im Abgang.