

Schwarzwälder Spezialitäten klein und fein

Black Forest specialties small and fine

von 12 bis 13.45 Uhr und 18 bis 20.30 Uhr

Salate und Vorspeisen

Salads and appetizers



Sommerlicher Blattsalat an Himbeerdressing
und Pfifferling- Salat

Summery leaves salad on raspberry dressing and chanterelle salad

€ 6,40 €12,80

Warmer Fetakäse an sommerlichem Blattsalat
Warm feta cheese summery lettuce

€ 4,90 € 9,80

Süppchen

Soups

Tomatencreme Suppe mit Basilikum- Cremé Fraiche
Tomato cream soup with basil cream fraiche

Tasse	Teller
€ 3,80	€ 5,80

Pfifferling- Suppe mit frischen Gartenkräutern
Chanterelle soup with fresh garden herbs

€ 5,90 € 7,90

Vegetarisch

Vegetarian



Pfifferling- Risotto mit frischen Gartenkräutern
Chanterelle risotto with fresh garden herbs

€ 6,80 €13,90

Unsere Schwarzwälder Spezialitäten als Hauptgang oder

von 12 bis 13.45 Uhr und 18 bis 20.30 Uhr



Fleisch

Meat

Tapas Normal

Schwarzwälder Kirschrahmschnitzel vom Kalb mit
hausgemachten Spätzle und Mandel Broccoli
Black Forest Cherry Cream Schnitzel from the veal with
Homemade Spätzle and almond broccoli

€ 10,90 € 21,80

Tapas Normal

Geschnetzelte Rinderleber mit Kartoffelpüree
und Blattsalat

Sliced beef liver with mashed potato and lettuce

€ 8,50 € 16,90

Qualivo Schweine- Filet an Pfifferling- Rahm- Sauce,
Nudeln und sommerliches Gemüse

Qualivo pork tenderloin on chanterelle cream sauce
Pasta and summer vegetables

€ 9,90 € 19,80

Fisch

Fish

Gebratene Lachsforelle auf Pfifferling- Nudeln
und Kräutersauce

Fried salmon trout on chanterelle noodles and herbal sauce

€ 9,90 € 19,80

Gebratenes Zanderfilet auf Steinpilz- Risotto
und gebratener Riesengarnele

Fried Zander fillet on mushroom risotto and fried king prawn

€ 11,40 € 22,80

Unsere Schwarzwälder Dessertempfehlungen

Our Black Forest dessert recommendations

Beeren- Grütze an Zitronen- Quarkmousse
Berry groats on lemon curd mousse

€ 3,60 € 7,10

Espresso- Panna Cotta an Fruchtsauce
und Mango- Sorbet

Espresso panna cotta on fruit sauce and mango sorbet

€ 4,10 € 7,80

Kleine Karte Durchgängig von 12:00 bis 21:30 Uhr

Sommersalatauswahl vom Buffet mit Blatt- und Rohkostsalaten ^{1,9,10,h,e} Summer salad selection from the buffet with leaf and raw salad	€ 7,80
Kleiner sommerlicher Beilagen Salataus der Küche Small Summer Salad	€ 4,80
Tasse Tagessuppe Cup of day soup	€ 4,50
Truthahnsteakburger mit Mango- Chutney und Süßkartoffelpommes ^{1,12,e} oder Rindersteakburger Klassisch mit Tomate, Salat, Sauce, Zwiebeln, Pommes´ Turkey Steak Burger with Mango Chutney and sweet potato fritters or Beef steak burger Classic with tomato, salad, sauce, onions, fries	€ 13,80
1 Paar Rindbratwürste ^{1,9,10,h,e} mit Brägel und Bratenjus 1 pair of beef sausages with Brägel, roast jus and small lettuce	€ 11,80
Qualivo Schweinerückensteak oder Truthahnbruststeak mit Kräuterbutter und Pommes Frites ^{1,7,9,12} Qualivo pork steak or turkey breast steak with Herb butter and French fries	€ 15,80
Rumpsteak vom Weiderind mit Röstzwiebeln, hausgemachte Kräuterbutter und Pommes Frites ^{1,7,9,12} Rumpsteak from Beef with fried onions, homemade herb butter and French fries	€ 23,80
Paniertes Schweineschnitzel oder Truthahnschnitzel mit Pommes Frites ^{1,3} Breaded pork schnitzel or turkey schnitzel with french fries	€ 16,80
Badischer Wurstsalat sausage salad ^{1,10,12,9,b,e} mit oder ohne Käse/ with or without cheese mit Brägel / with Brägel	€ 9,80 €12,80
Hausmacher Vesperbrett ^{1,9,10,b,e,i} mit Schwarzwälder Schinken, Fenchelsalami, Melone, Oliven und frisches Bauernbrot Home-made snack board with Black Forest ham, fennel salami, Melon, olives and fresh farmhouse bread	€12,80
Portion Pommes Frites oder Bratkartoffeln	€ 3,90

Flammenkuchenspezialitäten



Tarte flambée specialties

ab 12.00 Uhr bis 21.30 Uhr/ bei Barbetrieb bis 0.00 Uhr

Original Elsässer Flammkuchen geräucherter Speck, Zwiebel ,Emmentaler Original Alsatian tarte flambée smoked bacon, onion, Emmentaler	€ 8,90
Flammkuchen "Münster" geräucherter Speck, Zwiebel , Münsterkäse, Schnittlauch Tarte Flambée "Münster" smoked bacon, onion, „Münster“ cheese, chives	€ 9,80
Flammkuchen "Vegetarisch" Champignons, Tomaten ^{4,1} Tarte Flambée "Vegetarian" Mushrooms, tomatoes	€ 8,90
Flammkuchen "Crevettes" Garnelen, Champignons, Knoblauch, Kräuter ^{14,1} Tarte Flambée "Crevettes" Prawns, mushrooms, garlic, herbs	€ 11,-
Flammkuchen mit wilder Heidelbeere Tarte Flambée with wild blueberry	€ 8,90