

Suppen:

Tagessuppe € 3,50

Vorspeisen:

Scampis in Knoblauchbutter gebraten
auf Blattsalaten an Acetodressing € 8,80

Badischer Feldsalat mit Kracherle
und gebratenen Speckstreifen € 5,20

Tagesteller:

Gebratene Gänsekeule aus dem Ofen an
seiner Sauce, dazu feiner Apfelrotkohl
und gebratene Serviettenknödelscheiben € 12,80

Hauptgerichte:

Entrecote „Madagaskar“ vom Schwarzwälder
Weiderind auf dem Grill gebraten, mit grünem
Pfeffer in feiner Rahmsauce, dazu Pommes
Dauphin und frische Gemüse vom Markt € 18,80

Barberie- Entenbrüstchen auf dem Grill
zart rosa gebraten in feiner Orangenjus,
dazu Apfelrotkohl und gebratene
Serviettenknödelscheiben € 19,50

Frisches Mais- Poulardenbrustfilet vom Grill
in feiner Pfifferlingrahmsauce, dazu
hausgemachte Eierspätzle und
bunte Salate der Saison € 15,80

Unsere Empfehlung:

Reh- und Wildschweinbratwürstchen vom Grill
mit frischen gebratenen Pfifferlingen, dazu
Bratkartoffeln € 11,50

Unsere Spezialität:

„Ranchersteak“ Rumpsteak (ca. 250 gr)
mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter,
Grillspeck und überbackene Tomate € 17,90

Fischgerichte:

Steinbuttfilet „Büsumer Art“ in feiner
Kräutersenssauce, dazu Rosmarinkartoffeln
und bunte Salate der Saison € 15,80

Rote Meerbarbenfilets und Scampis
in feiner Kräuterbutter gebraten, dazu
Basmatireis und bunte Salate der Saison € 18,50

Vegetarische Gerichte:

Gebackene Kartoffeltasche mit pikanter Kräuter-
Frischkäsefüllung auf Gemüsesauce, dazu
Bandnudeln und bunte Salate der Saison € 10,20

Kinderteller:

Kleines Putenschnitzel in Rahmsauce
mit geschwenkten Nudeln € 7,50

Chicken- Crossies mit Pommes frites
und kleines Gemüse € 7,50

Menü:

Klare Ochsenchwanzsuppe
mit Sherry

* * *

Doradenfilet mit Bärlauchpesto gebraten
auf Blattsalaten an Acetodressing

* * *

Medaillons aus dem Hirschfilet mit
Pfifferlingen an feiner Wildrahmsauce,
dazu Preiselbeerbirne, hausgemachte Spätzle
und frische Gemüse vom Markt

* * *

Elsässer Eisgugelhupf
mit warmen Schattenmorellen € 32,50

Desserts:

Hausgemachtes Erdbeersorbet
in Winzersekt € 5,80

Hausgemachtes geistiges Tiramisu mit
frischen Erdbeeren an Schlagrahm € 5,80

Suppen/soups:

Tagessuppe soup of the day	€ 3,50
Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry oxtail clear with Sherry	€ 4,60
Französische Zwiebelsuppe mit Käsecroutons french onion soup with cheese	€ 4,80

Vorspeisen/appetizer:

½ Dutzend Weinbergschnecken mit feiner Kräuterschaumbutter gratiniert, Weißbrot snails with herb-butter and white bread	€ 7,80
½ geräuchertes Schwarzwaldforellenfilet mit Sahnemeerrettich Butter und Toast ½ smokedried trout creamy horse-radish, bread, butter	€ 7,80

Salate/salads:

Kleiner Salatteller der Saison little mixed salad of the season	€ 3,90
Mittlerer Salatteller mit Sesam, gebackenen Frühlingsröllchen und Kürbiskernplätzchen mixed salad with spring rolls an pumpkin cookies als Salatplatte, large dish	€ 9,80
Mittlerer Salatteller mit Rauchlachs und Forellenfilet mixed salad with smokedried salmon and trout als Salatplatte, large dish	€ 7,50 € 9,80

Frische Forellen/ fresh trouts:

Schwarzwaldforelle blau mit zerlassener Butter Salzkartoffeln und Blattsalat steamed trout with butter, steamed potatoes, green salad	€ 15,80
Schwarzwaldforelle „Müllerin“ mit Gartenkräutern in Butter gebraten, Salzkartoffeln und bunter Saisonsalat fried trout with herbs, butter, steamed potatoes, salad of the season	€ 16,50

Tellergerichte/ special dishes:

Markgräfler Bauernsülze mit saurer Sauce, Bratkartoffeln und Salatgarnitur jellied porc, onion dressing, fried potatoes, salad	€ 8,80
„Wiener Teller“ paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites breaded porc cutlet with french fries	€ 9,80
Schweinesteak „Schweizer Art“ mit Käse gratiniert an Rahmsauce, dazu Bandnudeln swiss fashion porc steak, baked with cheese, creamy sauce and noodles	€ 9,80
Kleines Entrecote mit Kräuterbutter und Bratkartoffeln small beefsteak with herb butter and fried potatoes	€ 11,50

Steaks vom Grill/ steaks from the roast:

Schweinerückensteak mit Röstzwiebeln porc steak with roasted onions	€ 9,20
Entrecote mit Kräuterbutter oder Röstzwiebeln beefsteak with herb butter or roasted onions	€ 12,80
„Ranchersteak“ Entrecote (ca.250gr) mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter, Grillspeck und Tomate beefsteak (250g) with herb butter, roasted onions, bacon and tomato	€ 17,90
1 Portion Pommes frites 1 portion french fries	€ 3,00
1 Portion Bratkartoffeln 1 portion fried Potatoes	€ 3,00

Vegetarisch/vegetarian:

Kartoffel- Gemüsereibekuchen „Tessiner Art“ mit Tomaten und Käse überbacken potato-pumpkin cookies baked with tomato and cheese	€ 9,50
Mediterrane Nudelpfanne mit Gemüseeinlage noodles mediterranean style with vegetables,	€ 9,50
Schwäbische Käsespätzle im Ofen gratiniert swabian „Spätzle“baked with cheese	€ 7,50

Alle Preise inklusive Bedienung und 19% MwSt.

Spargelkarte

Spargelcremesuppe unterm
Sahnehäubchen € 4,80
creamy asparagus soup under a cream cap

Spargelsalat an Sauce Vinaigrette mit
Schwarzwälder Rauchschinken
und Toast € 9,80
asparagus salad with sauce vinaigrette,
black forest ham (pork) and toast

Spargeltoast „Markgräfler Art“ mit frischem
Stangenspargel, Rauchschinken und
holländischer Sauce € 10,80
asparagus toast regional style with fresh asparagus,
smoked ham (pork) and sauce hollandaise (whipped egg-
butter-sauce)

Spargelteller“ mit gemischtem Schinken
holländischer Sauce und
Salzkartoffeln € 14,80
„asparagus-dish“ with smoked and cooked ham (pork),
sauce hollandaise and steamed potatoes

Portion frischer Stangenspargel mit zerlassener
Butter und Dampfkartoffeln € 15,80
1 portion fresh asparagus with melted butter and steamed
potatoes

Sauce Hollandaise € 2,50
sauce hollandaise (whipped egg-butter-sauce)

gemischter Schinkenteller € 4,00
mixed ham (cooked and smoked ham/ pork)

Unsere Spezialität:

„Spargelgratin“ Portion frischer
Stangenspargel mit gekochten Schinkenstreifen
in feiner Spargelcreme im Ofen gratiniert dazu
Dampfkartoffeln € 18,50
our special dish: 1 portion fresh asparagus baked with
cooked ham (pork)
and creamy asparagus-sauce, steamed potatoes

Dessert:

Frische Erdbeeren mit Vanilleeis und
Schlagrahm € 4,90
fresh strawberry's with ice-cream