

Vorspeisen/Salate

Kleiner bunter Beilagensalat
mit unserem beliebten Hausdressing 5,00€

Tartar vom Rinderrücken (130g)
mit Eigelb, Zwiebeln, Schnittlauch,
Cornichons und Toastbrot 11,50€

Bunte Salatplatte
Mit Zanderknusperle 14,00€
Mit Thunfisch in Öl und dreierlei Zwiebeln 13,50€
Mit gebackenem Mozzarella 12,00€
Mit Hähnchenfilet im Knuspermantel 10,50€

Deftige Kraftbrühe
Mit Leberspätzle 5,00€

Hauptgerichte

Geschmortes Ochsenbäckchen
In Spätburgunderjus, Pariser Karotten
und hausgemachten Bandnudeln 19,50€

Paniertes Schweineschnitzel
Mit Champignon-Rahmsauce und Spätzle 10,50€

Cordon Bleu vom Schwein
Mit Pommes frites 13,50€

„Schwaben-Spieß“
Zart am Spieß gebratene Schweinefilet-Medaillons
mit Champignon-Rahmsauce und Käsespätzle 15,00€

Roastbeef vom Argentinischen Weiderind
Mit hausgemachter Kräuterbutter,
gemischtem Gemüse und Kroketten 22,50€

Kleine Warme&Kalte Gerichte

Wurstsalat aus eigener Herstellung

Badischer, bunt garniert, dazu Bauernbrot	8,50€
Schweizer, bunt garniert, dazu Bauernbrot	9,00€
Portion Bratkartoffeln	3,50€

Hausgemachte Bauernbratwürste

Mit Bauernbrot und Senf	7,00€
oder Käsespätzle	11,00€

Portion saure Kutteln

Mit Bauernbrot	8,50€
oder Bratkartoffeln	12,00€

Maultaschen

Mit bunter Salatgarnitur und Schmelzzwiebeln	9,50€
--	-------

Käsespätzle

Mit bunter Salatgarnitur und Schmelzzwiebeln	9,50€
--	-------

Desserts

Dreierlei hausgemachte Sorbets

saisonale Sorbets mit frischen Früchten	7,50€
---	-------

Birne Helene „modern“

Lauwarmer Schokokuchen mit Vanillekern und Birne-Zimt Sorbet	8,50€
---	-------

Gemischter Eisbecher

Pro Kugel Milcheis	1,30€
Pro Kugel Sorbet	2,00€
Portion Sahne	0,80€