



## Vorspeisen

### **Badische Kartoffelcremesuppe**

*mit Speck und Kracherle (auch ohne Speck)*

**6,90€**

### **Hokaido-Cremesuppe**

*mit Kernen und Öl*

**6,90€**

### **Feldsalat**

*mit Speck und Kracherle (auch ohne Speck)*

**11,80€**

### **Beilagensalat**

**6,50€**

### **Beilagenfeldsalat**

**7,50€**

***Dressing zur Wahl: Hausdressing c.l. oder vegane Vinaigrette***





## **Hauptspeisen**

### **Wiener Schnitzel vom Kalb (BaWü)**

*souffliert in Butterschmalz mit Beilage und Soße nach Wahl <sup>A,C</sup>*

**26,90€**

### **2 Schweineschnitzel paniert in Butterschmalz gebacken (BaWü)**

*souffliert in Butterschmalz, mit Beilage und Soße nach Wahl <sup>A,C</sup>*

**19,80€**

### **Kalbsrahmbraten**

*mit Champignonrahm Soße, Wintergemüse und hausgemachte Eierspätzle <sup>A,J</sup>*

**24,90€**

### **Grötzinger Edel-Wild-Gulasch**

*aus Grötzinger Jagd (Reh & Wildschwein) mit Kartoffelklößen*

**29,90€**

### **Zander badisch**

*Filet auf der Haut gebraten mit Riesling-Gemüse auf Duftreis*

**24,90€**

### **Linguine al Tartufo**

*Pasta in cremiger Parmesan-Trüffel-Crema mit frischem Wintertrüffel*

**19,90€**





### **Zwiebelrostbraten**

*250g argentinische Rumpsteak, mit herrlicher Zwiebelsoße  
an hausgemachte Eierspätzle*

**29,90€**

### **The Taste of Thailand**

Unser original rotes Thai-Curry kommt leicht scharf daher, wird mit vielen landestypischen Gewürzen und Kräutern (wie Curryblätter und Zitronengras) eingekocht. Die Basis ist vegan, glutenfrei und mit viel knackfrischem Gemüse.

Serviert wird es mit Basmati-Duftreis

**15,90€**

### **Beilagen**

Pommes Frites

Kroketten

Hausgemachte Eierspätzle

Reis

Kartoffelklöße

Saisongemüse

Extrabeilagen berechnen wir mit 6,50€

### **Soßen**

Bratensoße

Rahmsoße

Champignonrahmsoße





## **Dessert & Kaffee**

### **Minidessert aus der Vitrine**

*Schau gleich nach was es heute gibt!*

**5,00€**

### **Heiße Himbeeren** <sub>G</sub>

*mit Vanilleeis und Sahne*

**8,50€**

### **Winter-Tiramisu**

Hausgemacht mit Spekulatius und einem Hauch Lebkuchen

**8,90€**

### **Hofeis aus der Truhe** (zur Selbstbedienung) <sub>G</sub>

Vanille, Schokolade, Haselnuss, Stracciatella, Omas Apfelkuchen, Erdbeere, Zitrone, Mango,  
Heidelbeer-Joghurt, Knusperkeks

**Je 4,50€**

### **Café**

|                                 |       |
|---------------------------------|-------|
| Espresso                        | 2,90€ |
| Espresso doppio                 | 3,90€ |
| Espresso affogato               | 4,50€ |
| Espresso macchiato <sub>G</sub> | 3,70€ |
| Café crema                      | 3,50€ |
| Cappuccino <sub>G</sub>         | 4,20€ |
| Milchkaffee <sub>G</sub>        | 4,60€ |
| Latte macchiato <sub>G</sub>    | 4,60€ |

*Auf Wunsch bereiten wir Eure Kaffeespezialität mit veganer Hafermilch <sub>A2</sub> zu.*

