Cocktails und Aperitif

Hibiskus Spritz
Hibiskus, Prosecco, Soda, Limette, Eiswürfel
8,50

Sarti Spritz
Sarti, Prosecco, Soda, Eiswürfel, Limette, Orange (3)
8,00

Violet Spritz
Violet, Prosecco, Soda Eiswürfel, Zitrone, Minze (3)
8,00

Nobile Jahrgangssekt 0,1 (Rosé)
Winzersekt aus dem Markgräflerland Efringen-Kirchen
5,90

Alkoholfreier Cocktail
Sanbitter Tonic
7,80

Vorspeisen/Suppe

Vorspeisenteller mit Räucherlachs, Coppa, Parmaschinken,
Salami Romana und mariniertem Schafskäse, Oliven und Baguette
18,70

Marinierte Oliven mit Würfeln vom
Berg- und Wiesenblumenkäse, Baguette
8,50

Wildkräutersalat mit Walnüssen, Birnen und gehobeltem Pecorino
10,60

Bouillon mit Kräuterflädle
6,70

Rahmsuppe vom Hokkaidokürbis mit Sahnehäubchen und Kürbiskernöl
8,00

Unsere Salate

Verschiedene frische Salate mit in Kräuterbutter gebratenen Putenbruststreifen und Champignons, Baguette
18,50

Verschiedene frische Salate mit gebratenem Filet vom Norwegischen Lachs mit Tomaten- Olivenbutter und Baguette
24,70

Verschiedene frische Salate mit gratiniertem Ziegenfrischkäse, schwarzem Pfeffer und Honig, Baguette
18,50

Vegan

Ragout vom Hokkaido Kürbis und Steinpilzen mit gerösteten Cashewnüssen, Basmatireis
17,80

Vegetarisch

Selbst gemachte Walnussgnocchi mit Rahmsteinpilzen, Gemüsestreifen und gehobeltem Pecorino
16,90

Fischgerichte

„Fischteller“ mit gebratenem Filet von Lachs- und Zanderfilet Safransauce, Blattspinat und Linguine
29,00

Matjesfilet, herzhaft cremig, mit Äpfeln, Gewürzgurke, Sauerrahm, Joghurt, Dill und Bratkartoffeln
19,30

Hauptgerichte

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites
und Salatteller
21,90

Cordon bleu vom Schweinerücken mit Holunderschinken und
Bergkäse gefüllt, Pommes frites und Salatteller
25,90

Schweinerückensteak mit Cognac- Pfeffersauce,
Pommes frites und gemischter Salatteller
23,60

Putenschnitzel mit Früchten in Currysauce,
Mandelreis und Salatteller
23,80

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Steinchampignons in
Rahmsauce, hausgemachte Spätzle, gemischter Salatteller
25,50

Medaillons vom Schweine- und Rinderfilet mit zweierlei Saucen,
Kräuterbutter, Gemüse vom Markt und Pommes frites
29,90

Hauptgerichte

Rostbraten vom Argentinischen Weiderind mit gedämpften Zwiebeln, hausgemachte Spätzle und Salatteller
31,80

Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind mit Pfeffer-Senfkruste, Gemüse vom Markt und Pommes frites
33,00

Hirschragout mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle, Kartoffel- und Kopfsalat
27,50

„Piccata Milanese“ Kalbsschnitzel aus der Hüfte in Ei-Käsehülle gebraten mit Tomatensugo, Linguine und Salatteller
28,90

Unsere Klassiker aus der Kalten Küche

Verschiedene Käse auf dem Holzbrett serviert, Früchte, Butter und Baguette
15,60

Wurstsalat mit Brot (6)
11,80

Wurstsalat “Straßburger Art“ mit Brot (6)
11,90

Russische Eier auf Kartoffelsalat und Fleischsalat (2,6,7), Brot
14,90

Schweinskopfsülze mit Vinaigrette, Brot (1,2,6,7)
14,90

“Bauernvesper“ mit Schinkenspeck, hausgemachte Brat-, Blut- und Leberwurst (1,2,6,7), Brot
16,40

Alle Preise sind in € ausgezeichnet

Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Laufer und Mitarbeiter

Alle Gerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich

Mit 1 Antioxidationsmittel, 2 Konservierungsstoffen, 3 Farbstoff, 4 Süßungsmittel, 6 Geschmacksverstärker, 7 Phosphat, 10 geschwärzt

Tagesessen

für die Woche vom Montag, den 16. November bis Freitag, 20. November 2026

Montag 16.11.2026

Ruhetag

Dienstag 17.11.2026

Rindfleischragout mit Kartoffel- und Paprikawürfel,
Butterreis und Salatteller
13,90 €

Mittwoch 18.11.2026

Gebratene Hähnchenkeule mit Tomatensauce,
frisches Karottengemüse und Linguine
13,90

Donnerstag 19.11.2026

Geschmorte Kohlroulade mit Speck und Salzkartoffeln
13,90 €

Freitag 20.11.2026

Wir haben mittags geschlossen
Wir öffnen für Sie ab 17:00 Uhr