Cocktails und Aperitif

Lillet Winter Thyme
Lillet Blanc/Birnensaft/Tonic Water/Zitronensaft/Thymian
8,00

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

Feldsalat mit geröstetem Speck und Weißbrotcroûtons
10,60

Bouillon mit Kräuterflädle
6,70

Hummerschaumsüppchen mit Gemüsestreifen
und Sahnehaube

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

Indisches Kichererbsencurry mit Paprika und Spinat, Basmatireis
17,80

Vegetarisch

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

Fischgerichte

„Fischteller“ mit gebratenem Filet von Lachs und Zander, Riesengarnelen und Safransauce, Blattspinat und Linguine
31,50

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

Unsere Klassiker

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites
und Salatteller
21,90

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

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

Adventskarte

Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind mit Balsamico-zwiebeln von der Höri Bülle, Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin
33,00

Sauerbraten vom Wildschwein mit Rosinensauce und Apfelrotkraut, hausgemachte Spätzle
25,70

Zweierlei vom Hirsch mit Ragout und gebratenem Hirschrücken, Preiselbeerbirne und karamellisierten Maronen, Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle
33,50

Gebratene Barbarie Entenbrust mit Portweinsauce, Rotkraut und Kartoffelgratin
29,40

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

Wildbratwurst mit Cranberriesjus und sautiertem Spitzkohl mit Speck, Salzkartoffeln
19,60

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 23. November
bis Freitag, 27 November 2026

Montag 23.11.2026
Ruhetag

Dienstag 24.11.2026
Ofenfrischer Schweinebraten mit Lembergersauce,
Ofengemüse und Salzkartoffeln
13,90 €

Mittwoch 25.11.2026
Hausgemachte Lasagne mit Tomatensauce und Salatteller
13,90 €

Donnerstag 26.11.2026
Saure Rinderleber mit Balsamicoessigsauce, Bohnengemüse und Kartoffelpureé
13,90 €

Freitag 27.11.2026

Wir haben mittags geschlossen

Wir öffnen für Sie ab 17:00 Uhr