

## *Suppen*

*Klare Rinderkraftbrühe mit Maultaschenstreifen*

*Vier Euro*

*Pikante Karotten-Ingwer-Suppe mit einem Shrimp im Kartoffelmantel*

*Fünf Euro*

## *Vorspeisen und Salate*

*Gemischter Salatteller, Blattsalate, marinierte Rohkostsalate*

*Vier Euro sechzig*

*Blattsalate in Kräutervinaigrette, Shrimps im Kartoffelmantel*

*oder*

*vegetarisch: gebackene Kichererbsenbällchen*

*Elf Euro achtzig*

*Kleine Portion Sieben Euro achtzig*

*Salatteller „Röderswald“*

*Gegrillte Lachswürfel, Cheddar peppers\*,  
eingelegter Schafskäse, Blattsalate, Guacamole*

*Zwölf Euro achtzig*

*Kleine Portion Acht Euro achtzig*

*Große Salatvariation, Rohkostsalate, Blattsalate,  
gegrillte Hähnchenbrust, hausgemachte Paprika Salsa*

*Elf Euro achtzig*

## *Vegetarisches Gericht*

*Hausgemachtes Maismehlflädle (glutenfrei)  
pikante Gemüsefüllung, zart überbacken, Guacamole,  
gemischter Salatteller*

*Elf Euro fünfzig*

## *Veganer Gericht*

*"Chili Sin Carne"*

*Geräucherter Tofu, pikante Sauce mit Mais und Kidneybohnen, Basmati Reis*

*Zwölf Euro*

*Veganer Dessert: Hausgemachter saftiger Schokoladenkuchen Zwei Euro neunzig*

# **Fischgerichte**



**Schwarzwaldforelle**, Forellenzucht Richter Baden-Baden

**blau gedünstet** oder **Müllerinart** gebraten

zerlassene Butter, gedämpfte Kartoffeln

Fünfzehn Euro

geriebener **Meerrettich** in Sahne

Sechzehn Euro sechzig

**Zanderfilet kross gebraten**, Räucherspeckscheiben<sup>1</sup>

Riesling-Sauerkraut, Majorankartoffeln

Sechzehn Euro fünfzig

# **Fleischgerichte**

**Gegrillte Hähnchenbrust**

Kräuter-Currysauce mit Kokosmilch (lactosefrei), Basmati Reis

Zwölf Euro fünfzig

**Rumpsteak** der Argentinischen Topmarke "La Cabana"

Cognac-Pfefferrahmsauce oder Café de Paris-Butter

Pommes frites

Dreiundzwanzig Euro

**Schweinerückensteak**

karamellierte Ananas Scheibe, Emmentalerkäse überbacken,

Tomatensauce, Kartoffelrösti

Vierzehn Euro fünfzig

**Lasagne Bolognaise** nach Art des Küchenchefs, Mozzarellakäse überbacken

Zehn Euro zwanzig

**Medaillons vom Schweinefilet**

Rahmsauce von Badischem Apfelbrandwein, Spätzle vom Brett

Sechzehn Euro fünfzig

**"Unser Hamburger"**

Gegrillter Rindfleischburger, Brötchen, Käse, Guacamole,

hausgemachte Paprika Salsa, Pommes frites

Zwölf Euro fünfzig

**Kleines zartes Kalbstafelspitz**

Meerrettich-Senfsauce, bunte Nudeln

Vierzehn Euro fünfzig

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unser separater Ordner Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.