

## ENDLICH SOMMER



### APERITIFEMPFEHLUNG

**Bramble (Gin, Tonic, Zitrone,  
Brombeeren)**

5,50 €

**Kalte Johanna (Johannisbeere,  
Bitter Lemon, Zitrone-  
alkoholfrei)**

4,50 €

### WEINEMPFEHLUNG

**Sauvignon Blanc Tertiär**

*Weingut Wageck, Fam. Pfaffmann Pfalz*

0,11 3,20 €

**Chianti Colli Senesi**

**"Vertunno" Riserva DOC**

*Giovanni Panizzi, San Gimignano*

0,11 3,80 €

**"Leo geht BADEN - fruchtiges Cuvée Rosé**

*Winzergenossenschaft Sasbach am Kaiserstuhl* 0,71 21,00 €

**Barrel Reserve 60/40 (Cabernet Sauvignon & Merlot)**

*Santa Ema Valle del Maipo, Chile* 0,71 26,50 €

### SUPPEN

**Flädlesuppe in feiner  
Rinderbrühe**

4,80 €

**Pfifferlingrahmsuppe mit  
Pfifferlingtartar und  
Parmesan-Brotknöpfe**

6,50 €

**Lieblingsgericht unseres Chefs:**

**Andalusische Fische mit Broccrochini**

9,50 €

# ENDLICH SOMMER



## VORSPESIEN

**Ceviche von Wolfsbarsch und Kabeljau**  
-erfrischende Vorspeise aus Südamerika mit Limette, Koriander, Chili

9,50 €

**Pfifferling-Bruschetta mit Avocado-creme und Tomatenwürfeln auf gebratenem Naanbrot**

8,50 €

**Rindercarpaccio mit gebratenen Pfifferlingen, Parmesancreme und Beeren**

11,50 €

**Gemischter Salat aus unseren hausgemachten frischen Salaten**

5,00 €

## VEGAN

### VORSPESIEN

**Ceviche vegano mit Naanbrot**

*Avocado, Beeren, Tomaten, Pilze, Kichererbsen, rote Zwiebeln, gebratene Süßkartoffel*

6,50 €

### HAUPTGÄNGE

**Spaghetti mit Ruccolapesto**

*grünem Spargel, Ratatouille*

12,00 €

**Morokkanisches Curry von weißen Bohnen**

*mit Süßkartoffelchips & Koriander*

12,00 €

### DESSERT

**Hausgemachtes Himbeer-Minzsorbent mit Beerensalat**

5,50 €

# ENDLICH SOMMER



## HAUPTGÄNGE

### **Duo von Rinderfilet & Garnele**

*Ruccolapesto, mediterrane  
Gemüsestäbchen, Tomatenrelish,  
Kräuterpolenta (oder andere Beilage)*

**30,00 €**

### **Rumpsteak Strindberg**

*Senfkruste, Kräuterjus,  
Gemüsestäbchen, Bratkartoffeln*

**25,50 €**

### **Kabeljau und Garnele auf marokkanischem Curry von weißen Bohnen**

*mit Süßkartoffelchips & Koriander*

**17,50 €**

### **Schweinefilet mit frischen Pfifferlingen**

*Rahmsoße, Gemüsedeko, Spätzle*

**19,50 €**

### **Paniertes Schnitzel "Wiener Art" vom Schweinerücken** *Spätzle, Pommes Frites oder Kroketten gemischter Salat*

**15,50 €**

### **Rosa gebratenes Hirschsteak**

*Kirsch-Wildrahmsoße, gebratene  
Pfifferlinge, Spätzle*

**28,50 €**

### **Gebratener Wolfsbarsch**

*Ratatouille, grüner Spargel, Tomaten-  
relish, Parmesan, Kräuterpolenta (oder  
andere Beilage)*

**22,00 €**

### **Putensteak mit Pfifferlingen**

*Rahmsoße, Gemüsedeko, Brotknöpfe*

**19,50 €**

### **Rumpsteak mit Kräuterbutter**

*Spätzle, Pommes Frites oder  
Kroketten, gemischter Salat*

**22,50 €**

### **Cordon Bleu**

*Spätzle, Pommes Frites oder  
Kroketten, gemischter Salat*

**18,00 €**

## ENDLICH SOMMER



### LEICHTE GERICHTE

**Hausgemachte  
Kalbsmaultaschen**

*mit buntem Blattsalat und Baguette*

**11,00 €**

**Kalbsmaultäschlesalat  
zusätzlich mit Pfifferlingen:**

**16,00 €**

**Bunter Blattsalat mit  
gebratenem Wolfsbarsch  
und frischen Pfifferlingen**

**19,50 €**

**Cesarsalat im  
Parmesankörbchen**

*mit Knusperhähnchenstreifen und  
Baguette*

**12,50 €**

**Zitronenspaghetti**

*mit Burrata, Sommergemüse, Chili,  
Knoblauch, Lauchzwiebeln, Basilikum*

**14,00 €**

### FÜR DIE KIDS

**Paniertes Schnitzel "Wiener  
Art"**

*mit Pommes Frites, Kroketten oder  
Spätzle, Karotten*

**8,50 €**

**Spaghetti mit Tomatensoße**

**5,50 €**

**Hausgemachte Spätzle  
mit Soße**

**4,50 €**

**Kinder-Pommes mit Ketchup**

**4,50 €**

# ENDLICH SOMMER



## DESSERTS

### **"Beerentraum"**

*Hausgemachte Meringe mit  
Vanillecreme und frischen Beeren*

**7,00 €**

### **Törtchen von zweierlei Schokoladenmousse**

*mit Beerensalat*

**6,50 €**

### **Hausgemachte Crème Brûlée**

*mit paniertem Vanilleeis*

**6,50 €**

### **Limonen-PannaCotta**

*auf Mango-Passionsfruchtspiegel*

**5,50 €**

### **Hausgemachtes Himbeer- Minzsorbet**

*mit Beerensalat*

**5,50 €**

### **Gemischtes Eis mit Sahne**

**4,50 €**

### **Espresso mit kleiner Crème Brûlée**

**4,50 €**

### **Espresso mit einer Kugel Vanilleeis**

**3,50 €**