

In eigener Sache

Nach sorgfältiger Abwägung von Zukunftsperspektiven,
Chancen, Risiken und elementaren Zukunftsaspekten,
sowie aus privaten Gründen,
konnte die angestrebte Familiennachfolge seitens der
potentiellen Nachfolger nicht verwirklicht werden.

Deshalb stellen wir zum **27. Oktober 2019**
unseren Restaurantbetrieb ein,
danach ausschließlich Hotelbetrieb (bed & breakfast).

Wir bedauern diesen Schritt sehr.

**Bitte denken Sie daran, Gutscheine rechtzeitig
einzulösen.**

Tobias Geiselhardt & Andrea Bernauer

Suppen

Badische **Flädlesuppe**
mit selbstgemachten **Flädle**
5,10 €

Kürbiscremesuppe
mit Curry-Apfel-Croutons
6,50 €

Salate / Steaks / Vesper

Selbstgemachtes **Kartoffel-Apfel Dressing** (auf Essig-Öl Basis)
verfeinert unsere Blattsalate

Klassiker – hausgemachte Rohkostsalate & frisch gezupfte Blattsalate
als Vorspeise 5,60 € *als Hauptgericht* 10,90 €

Rohkost- & Blattsalate mit
Rumpsteak **Putensteak** gebratenen
und Kräuterbutter 23,90 € und Kräuterbutter 15,90 € **Zanderfilets** 22,00 €

Salatvariation
Knackige bunte Salate mit Blattsalaten
dazu **Streifen vom Schweinefilet**
14,00 €

Salatauswahl
Frische bunte Salate mit **panierten Putenschnitzelchen** garniert
13,00 €

Salatauswahl
Knackige bunte Salate mit **gebratenen Pfifferlingen & Schwarzwälder
Speckstreifen** garniert
14,50 €

Wurstsalat ^(1,4,8,12) mit/ohne Käse *oder* **Käsesalat**
dazu bunte Salatgarnitur 9,30 €
kleinere Portion 7,80 €

Soweit Sie von **ALLERGIEN** betroffen sind, melden Sie sich. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Alle unsere Gerichte werden **ohne** Geschmacksverstärker (außer Salat-Essig & Wurstwaren vom Metzger) & **mit** jodiertem Speisesalz hergestellt.

ZUSATZSTOFFE

1) mit Konservierungsstoffen (E211, E202)
2) mit Süßungsmitteln (E954)
3) mit Antioxidationsmittel

4) mit Farbstoff (E150c)
8) mit Phosphat
12) mit Geschmacksverstärker (E621)

Unsere beliebten Klassiker & Wild

Luttinger **Bauernomelette**
mit Rösti, Speck (1,3,8), Zwiebeln & Ei gebacken,
& gemischtem Vorspeisensalat
12,90 €

Rahmschnitzel von der Pute
an unserer beliebten Rahmsauce
dazu hausgemachte Spätzle & gemischter Salat
14,90 €

Paniertes Schnitzel
wahlweise vom Schwein oder von der Pute
serviert mit Pommes frites & gemischtem Salat
14,20 €

Geschnetzeltes vom Schweinefilet
an dunkler Pfeffersauce
dazu Pommes frites & gemischter Salat
13,50 €

Gebratene Putenleberstreifen
an saurer Sauce, dazu Bratkartoffeln
& kleine Gemüseauswahl
14,90 €

Rehschnitzel
mit gebratenen Pfifferlingen
an Portwein-Preiselbeersauce,
dazu hausgemachte Spätzle & kleine Gemüseauswahl
27,90 €

„Mini Dessert Schmankerl“
1 Kugel Vanille-Eis
mit Zwetschgen-Kompott im Weck-Glas
4,20 €

Für den kleineren Hunger - Alle Gerichte gerne auch als reduzierte Portion –
Reduktion € 2,50/Gericht

Aperitif-Empfehlungen

Der Herbe (*ohne Alkohol*)
Johannisbeernektar & Apfelsaft,
Sodawasser, Eiswürfel
3,90 € / Weinglas 0,25l

Martini bianco Tonic
Martini bianco, Schweppes
Tonic Water, Sekt, Eiswürfel
4,90 € / Weinglas 0,2 l

BADISCH BY NATURE – Traditionell badische Gerichte

Badische Filetstücke mit Medaillons vom Schweinefilet
an Rahmsauce mit gebratenen Pfifferlingen,
serviert mit hausgemachten Spätzle & gemischtem Salat
21,40 €

Gebratenes **Rumpsteak**
mit Kräuterbutter nach altem Hausrezept überbacken
dazu Kroketten und kleine Gemüseauswahl
25,40 €

Aus Meer & See

Zander-Filet an **Limettenbutter**
serviert mit Kräuter-Kartoffeln & Gemüseauswahl
25,90 €

Vegetarische Auswahl

Kürbis-Risotto mit gebackenen Kürbisspalten
dazu Gemüse garnitur & gemischter Vorspeisensalat
13,50 €

Graupenpuffer mit
Rahm-Pfifferlingen
an Gemüsevariation & gemischter Vorspeisensalat
13,50 €

Desserthimmel

Dreierlei im Gläschen

Vanille-Crème Brûlée,
Zwetschgen-Kompott & Mövenpick Haselnuss-Eis
6,90 €

Als „*Mini Dessert*“ auch einzeln erhältlich:

Crème Brûlée	2,40 €
1 Kugel Eis nach Wahl	2,10 €
Kompott	2,00 €

Hausgemachter **Zwetschgen-Kompott**

mit Mövenpick Chocolate-Chip-Eis
und gebackenen Vanillestreuseln
5,90 €

Gemischtes **Mövenpick-Eis**

3 Kugeln nach Wahl
5,70 € - mit Sahne 6,20 €

(Sorten: Bourbon Vanille, Chocolate Chip, Brombeere, Haselnuss, Erdbeere,
Espresso-Krokant, Himbeersorbet, Passionsfrucht, Zitronensorbet)

Zweierlei saisonales Sorbet

mit Sekt aufgegossen
5,60 €

Gerne bereiten wir Ihnen auf Wunsch auch die beliebten **Klassiker**

Vanilleeis mit heisser Schokoladensauce

oder heißen **Himbeeren** zu.

Jeweils 6,40 € (3 Kugeln Eis + selbstgemachte Sauce)

Edelbrand – Empfehlung

Marder's Himbeergeist

Wunderbare, klare Himbeeraromatik und zusätzlich feine Zitrus- und grüngrasige Kräuternoten. Zu Hundert Prozent aus Früchten destilliert. Unglaubliche Dichte und Fülle am Gaumen und im Abgang einen frischen saftigen Schmelz.

2 cl / 40 Vol % – 5,60 €



Auszug aus unserer Getränkekarte

Bad Peterstaler Mineralwasser Gourmet medium	0.25 l	€ 2.10
	0.5 l	€ 3.20
	0.75 l	€ 4.90
Black Forest Stilles Mineralwasser	0.5 l	€ 3.20
Tafelwasser	0.2 l/0.4 l	€ 1.20 /€ 2.40
Cola (<i>koffeinbaltig, Farbstoff E150d, Säuerungsmittel Phosphorsäure</i>) / Orangenlimonade (<i>Farbstoff Carotin, Antioxidationsmittel</i> <i>Ascorbinsaure</i>) / Zitronenlimonade	0.2 l/0.4 l	€ 2.20/€ 3.20
Schweppes Bitter Lemon/Tonic Water (<i>beide chininhaltig</i>)	0.2 l	€ 2.30
Coca-Cola Zero (<i>koffeinbaltig, mit Sussungsmitteln Natriumcyclamat,</i> <i>Acesulfam-K, Aspartam enthalt eine Phenylalaninquelle</i>)	0.33 l	€ 2.50
Rauch Eistee Pfirsich/Zitrone (<i>saisonal</i>)	0.33 l	€ 2.90
Apfelschorle/-Saft	0.2 l/0.4 l	€ 2.20/€ 3.20
Orangensaftschorle /-Saft	0.2 l/0.4 l	€ 2.20/€ 3.20
Johannisbeerschorle/-Saft	0.2 l/0.4 l	€ 2.30/€ 3.30
Multivitaminsaftschorle/-Saft	0.2 l/0.4 l	€ 2.20/€ 3.20
Maracujasaftschorle/ -Saft	0.2 l/0.4 l	€ 2.20/€ 3.20

Biere aus der Region - Bier enthält: Gluten

Waldhaus Diplom-Pils vom Fass	0.3 l	€ 2.80
	0.4 l	€ 3.20
	0.5 l	€ 3.90
„Frei-Bier“ Premium-Pils alkoholfrei	0.33 l	€ 2.70
Waldhaus Hefeweizen Schwarzwald Weisse vom Fass	0.3 l	€ 2.80
	0.5 l	€ 3.80
Erdinger Weizen Alkoholfrei	0.5 l	€ 3.50

Unsere Weinempfehlungen im Offenausschank

Weine aus Auggen & Laufen

Im Offenausschank 0,75 l, in der Karaffe oder im Glas

Weißwein aus Auggen

	<i>0.25 l</i>	<i>0.5 l</i>
Auggener Schäf Weißburgunder & Chardonnay	€ 6.00	€ 12.00
Prädikatswein KABINETT trocken		2018
Winzerkeller Auggener Schäf eG		

Mit der frischen Frucht des Weißburgunders und dem Schmelz des Chardonnays.

Rotwein aus Laufen

Edition No. 3 – eleganter Spätburgunder aus Laufen

	<i>0.25 l</i>	<i>0.5 l</i>
Laufener Altenberg EDITION No. 3	€ 6.10	€ 12.20
2017		
Kabinett trocken		
Winzerkeller Auggener Schäf – Laufener Altenberg eG		

Vollmundiger, eleganter Spätburgunder – der ideale Essensbegleiter mit Johannisbeer- und Schwarzkirschnoten, im Abgang rund & süffig.

Zweigelt – volle Frucht & Aroma

	<i>0.25 l</i>	<i>0.5 l</i>
Auggener Schäf Zweigelt	€ 8.20	€ 16.40
2017		
Qualitätswein trocken – im Holzfaß gereift		
Winzerkeller Auggener Schäf eG		

Sanfter, eleganter Wein mit feinen Aromen von vollreifen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren, cremigen, dezenten Vanillenoten im Gaumen.

Mehr Auswahl ? – Fragen Sie nach unserer Weinkarte!

Allergiker Hinweis
-Weine enthalten Sulfite-