

## *Suppen*

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

**Cappuccino von**  
**Erbse & Gemüse**  
mit Rauchsalm-Klößchen  
6,40 €

## *Salate / Steaks / Vesper*

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

**Klassiker** – hausgemachte Rohkostsalate & frisch gezupfte Blattsalate  
*als Vorspeise* 5,10 €      *als Hauptgericht* 11,20 €

Rohkost- & Blattsalate mit  
**Rumpsteak**      **Putensteak**      gebratenem  
und Kräuterbutter 22,90 €      und Kräuterbutter 14,90 €      **Salmfilet** 21,90 €

Salatvariation  
Knackige bunte Salate mit Blattsalaten  
dazu **Streifen von der Putenbrust & frische Champignons**  
11,50 €

Salatvariation  
mit **hausgebeiztem Salm & Meerrettichsahne**  
auf Rohkost- & Blattsalaten  
15,90 €

Salatauswahl  
Frische bunte Salate mit **panierten Putenschnitzelchen** garniert  
12,50 €

Salatvariation von Rohkost- & Blattsalaten dazu  
**Hackfleischbällchen gefüllt mit Fetakäse & getrockneten**  
**Tomaten**  
10,90 €

**Wurstsalat** (1,4,8,12) mit/ohne Käse  
& bunter Salatgarnitur 9,30 €  
kleinere Portion 7,80 €

***BADISCH BY NATURE –  
Traditionelle & badische Gerichte***

**Rahmschnitzel von der Pute**

an unserer beliebten Rahmsauce  
dazu hausgemachte Spätzle & gemischter Salat  
14,40 €

**Paniertes Schnitzel**

wahlweise vom Schwein oder von der Pute  
serviert mit Pommes frites & gemischtem Salat  
13,70 €

**Geschnetzeltes** von der Putenbrust

an dunkler Pfeffersauce  
dazu Pommes frites & gemischter Salat  
12,50 €

**Badische Filetstücke** mit Medaillons von Rind und Schwein

an Rahmsauce mit gebratenen Champignons,  
serviert mit hausgemachten Spätzle & gemischtem Salat  
24,90 €

Gebratenes **Rumpsteak**

mit Kräuterbutter nach altem Hausrezept überbacken  
dazu Kroketten und kleine Gemüseauswahl  
24,90 €

***Waldhaus Bierempfehlung***

*Jubiläums Dunkel*

**NATURTRÜB**

Der unfiltrierte, dunkle Biergenuss.

0,3 l 2,60 €    0,4 l 3,00 €

Probiergläschen 0,1 l 0,90 €

# 20. Jubiläums Laufenburger Lachswochen

- Ursprünglich genießen –



## *Salmsuppe*

Cappuccino von Erbse & Gemüse  
mit **Rauchsalm-Klößchen**  
6,40 €

## *Hauptgerichte*

Gebratenes **Salmfilet** an **Dijon-Senfsauce**  
mit Kartoffel-Brägel & Gemüseauswahl  
24,50 €

**Salmfilet** unter der Kräuterkruste  
dazu **Bärlauch-Risotto** & Gemüseauswahl  
25,50 €

Salmfiletstreifen an **mediterranem Gemüseragout**  
dazu feine Bandnudeln & Gemüseauswahl  
23,50 €

**Rösti-Omelette** mit **Salm**,  
Zwiebeln und Ei gebacken,  
mit gebeiztem Salm garniert & Gemüse garnitur  
19,50 €

Wir verarbeiten Frischlachs aus Aquakultur in Norwegen

## *Exklusiver Wein zu Salm & Frühling*

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

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

## ***Aperitif-Empfehlungen***

**Der Herbe** (*ohne Alkohol*)  
Maracuja- & Johannisbeer-  
nektar, Sodawasser, Eiswürfel  
3,90 € / Weinglas 0,25l

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

## ***„Essen wie bei Oma“ Leckeres nach althergebrachten Rezepten***

**Kalbsrahmgulasch**  
mit hausgemachten Spätzle  
& Gemüse garnitur  
17,90 €

**Gebratene Putenleberstreifen**  
an saurer Sauce,  
dazu Kartoffel-Brägel & kleine Gemüseauswahl  
15,40 €

## ***Vegetarische Auswahl***

**Bärlauch-Risotto**  
mit hausgemachtem Bärlauch Pesto verfeinert,  
dazu Gemüse garnitur & gemischter Vorspeisensalat  
12,90 €

***„Vegan & Lecker“***  
**Selbstgemachte knusprige Kartoffelpuffer**  
mit roten Linsen & Karotten an veganem Dipp  
mit bunter Salatauswahl  
13,50 €

***„Mini Dessert Schmankerl“***  
1 Kugel Mövenpick Espresso Krokant-Eis  
mit Ananas-Kompott im Weck-Glas  
4,10 €

## *Desserthimmel*

### **Dreierlei im Gläschen**

Crème brûlée mit Kokosflocken,  
Ananas-Kompott & Mövenpick Brombeer-Eis  
6,90 €

Als „*Mini Dessert*“ auch einzeln erhältlich:

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

### Hausgemachter **Ananas-Kompott**

mit Mövenpick Himbeersorbet  
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, Passionsfruchtsorbet, 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)

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 Antioxidationsmitteln

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