

Speisen

Vorspeisen

Feine Auswahl vom Salatbuffet ^{1,2,3,6} klein: 3,80 €
groß: 5,80 €

Gratinierter Ziegenkäse mit Blattsalaten umlegt ^{1,2,6} 8,80 €

Ravioli gefüllt als Vorspeise: 8,30 €
mit Steinpilzen und Ricotta an Thymiansauce ^{1,2} als Hauptgang: 13,80 €

Suppen

 Rinderkraftbrühe mit Flädle ^{1,6} 3,80 €

Karotten- Ingwersuppe ^{1,2} 3,90 €

 Hausgemachte Gulaschsuppe ^{1,2,6} in der Tasse: 4,30 €
in der Terrine: 5,60 €



Flammkuchen

 dazu empfehlen wir einen gemischten Salatteller

Schwarzwälder Art 8,90 €
Schwarzwälder Schinkenspeck, feine rote Zwiebeln und Käse

Mediterran (Vegetarisch) 10,50 €
Rosmarin, Basilikum-Pesto, Tomaten-Sugo und Ziegenfrischkäse


Pikant 10,50 €
Chorizo Salami, Peperoni und Mozzarella



VON HAND GEMACHT.

Vesperkarte

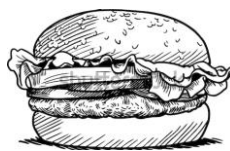
Wurstsalat (mit oder ohne Käse) und Brot ^{1,2,6} 5,90 €

 Ein Paar Bernauer Bauernschübling oder Bockwurst mit Senf und Brot 6,50 €

Toast „Schweizer Art“ 9,90 €
mit gekochtem Schinken, Champignons à la crème,
Käse überbacken und Salatgarnitur ^{1,2,6}

„Badisches Dreierlei“ Wurstsalat/Bibbeliskäs/ Bratkartoffeln ^{1,2,6} 9,80 €

Hauptgerichte




Fleisch

 Currywurst mit Pommes frites		6,80 €
 „Bernauer Rindsburger“ mit gebratenen Kartoffelecken	1,2,6	8,90 €
 Ein Paar hausgemachte „Kurhausbratwürste“ der Saison an Zwiebelsauce und Bratkartoffeln	1,5,6	8,80 €
Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites	2,5	11,80 €
Rahmschnitzel von der Putenbrust mit Champignons á la crème und hausmacher Spätzle	2,5,6	11,90 €
Schweinerückensteak mit Schafskäse überbacken und Kroketten	2,6	150 g 13,50 € 250 g 18,50 €
 Gulasch vom Bernauer Rind mit hausmacher Spätzle	2,6	12,90 €
 Rumpsteak vom Weiderind mit Pommes frites und Kräuterbutter	2,5,6	150 g 17,80 € 250 g 23,80 €

Fisch


Egli-Knusperli mit Sauce Remoulade und Dampfkartoffeln oder Blattsalat umlegt	1,2,5,6	14,80 €
Zanderfilet mit Schwenkkartoffeln und Kräutersauce	2,6	19,90 €

Vegetarisch

 Hausmacher Käsespätzle mit Bergkäse aus dem Biosphärengebiet Südschwarzwald und Röstzwiebeln	2,5	8,50 €
„Vegi Rösti“ (auch vegan möglich) Kartoffelrösti mit Tomaten, überbacken mit Mozzarella	2,5	8,80 €
Spaghetti in grünem Pesto mit gerösteten Pinienkernen	1,2,6	9,50 €

Kennzeichnung der Zusatzstoffe

1 mit Farbstoff	2 mit Konservierungsstoff
3 mit Süßungsmittel	4 mit Phosphat
5 mit Antioxidationsmittel	6 mit Geschmackverstärker
7 Geschwärzt	9 Coffeinhaltig
10 Chininhaltig	

 Unser Rindfleisch stammt vom Bernauer Weiderind. Die Produkte der mit einem grünen Blatt markierten Gerichte stammen zum Großteil aus dem Biosphärengebiet Südschwarzwald.