

EINFACH STORCHEN

ZUM ANFANGEN UND ZWISCHENDURCH

Rinderkraftbrühe, Kräuterflädle

7.50

Lauwarmer Salat vom Kalbskopf

Kräutervinaigrette

21.00

Frische Kalbskutteln in Rieslingsauce

Gemüstreifen

21.00

HAUPTSACHEN

Badische Hechtklößchen in Rieslingsauce

hausgemachte Nudeln, Gemüserauten

32.00

Markgräfler Spargel vom Spargelhof Martin Wassmer

hausgemachte Kratzete, Sauce Hollandaise

26.00

zusätzlich

unser hausgemachter Schinken

paniertes Schnitzel

oder frisch gebeizter Kräuterlachs

je 14.00

Rib Eye Steak vom Schwarzwaldrind, weiße Pfeffersauce

Gemüse und Schupfnudeln

38.00

*Eine Bitte. Sollten Sie eine Unverträglichkeit haben, weisen Sie uns bitte vorab darauf hin
- so können wir Sie bezüglich der Allergene am besten beraten.*