

Vorspeisen / Suppen

Rahmsuppe vom Kürbis	€ 6
Ofenfrischer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Emmentaler	8
Kaiserstühler Feldsalat mit Speck und Kracherle	9
Hausgemachte Wildterriner mit Sauce Cumberland und Feldsalat	12
Vesperbrett mit Käse, Schinken und geriebenem Meerrettich	14
Handgeschnittenes Beef Tatar	17

Fondue / ab 2 Personen

pro Person 20

300g Fleisch - von Rind, Kalb und Geflügel mit dreierlei Dips und rustikalem Bauernbrot mit Pommes Frites	3
mit Feldsalat	6

Fleisch / Vegetarisch / Fisch

Back Hendl -gebackene Poulardenbrust- mit hausgemachtem Kartoffelsalat	15
Badischer Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Eierspätzle	23
Schlotzige Käsespätzle mit Butterzwiebeln	13
Lauwarmes geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und hausgemachtem Kartoffelsalat	16

Dessert

Despresso - kleine Crème Brûlée mit Espresso	7
Apfelküchle mit Vanillesoße und Vanilleeis	9
Ofenfrischer Kaiserschmarrn mit abgezogenen Kirschen - ca. 20min Zubereitungszeit	12

Hüttenmenü

38

Hausgemachte Wildterriner mit Sauce Cumberland und Feldsalat

Badischer Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Eierspätzle

Despresso

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!