

Zum Schnaige

Brotkörble mit Griebenschmalz und Bibiliskäs

€
p.P. 3

Vorneweg

Flädlesuppe

€
6

Kaiserstühler Feldsalat mit Speck und Kracherle

11

Hausgemachte Winzerin-Terrine mit Sauce Cumberland

15

Handgeschnittenes Beef Tatar vom Black Angus Filet

18

Fondue / ab 2 Personen

pro Person 27

*300g Fleisch - von Rind, Kalb und Geflügel
mit dreierlei Dips und Kaiserstühler Landbrot
...zusätzlich eine Portion Pommes Frites*

6

Hauptsache

Cordon Bleu vom Schwein- oder Kalbsrücken mit Pommes Frites

21 / 28

Gebackenes Landhühnchen mit Salzkartoffeln

26

*Badischer Zwiebelrostbraten vom Black Angus Rind
mit handgeschabten Eierspätzle*

36

Ragout vom heimischen Reh mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

28

Schlotzige Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Feldsalatstraß

19

Hüftgold

Kugel hausgemachtes Sorbet mit Winzersekt oder Hochprozentigem aufgefüllt

9

Parfait von der Kaiserstühler Walnuss mit Gewürzorange

9

Feine Käseauswahl mit Feigensenf

15