

## Zum Schnaige

Kartoffelbrot mit Obazda

€

3 p.P.

## Vorneweg

Feldsalat | Speck | Kracherle

€

12

Französische Zwiebelsuppe

11

Tatar vom Rinderfilet „Köpfers Art“ | Senf | Ei

18

Hausgeräucherter Färöer Lachs mit Feldsalatstrauß

15

## Hauptsache

Badischer Zwiebelrostbraten

Burgunderjus | Röstzwiebeln | handgeschabte Eierspätzle

36

Kalbsschnitzel

Champignonrahmsauce | handgeschabte Eierspätzle

29

Ganze Forelle Müllerin | Petersilienkartoffeln

25

Cordon bleu vom Landschwein | Pommes frites

22

Kartoffelrösti | Raclettekäse | Röstzwiebel | Feldsalat

19

## Fondue | ab 2 Personen

300g Fleisch - von Rind, Kalb und Geflügel

dreierlei Dips | Kaiserstühler Landbrot

28 p.P.

...zusätzliche Portion Pommes

6

## Hüftgold

„Eisbombe“

Kaiserstühler Walnußtorte geeist | Gewürzkirschen

12

Despresso – kleine Cremé brûlée und Espresso

7

Münster | Kümmel | Feigensenf

11

**Öffnungszeiten: Di-Do 17.30-23.00 Uhr, Fr und Sa 17.30 bis 24.00 Uhr**

**Küchenzeiten: 18.00-21.00 Uhr**