

## Vorneweg

Köpfers Beef Tatar vom Black Angus mit Eigelb und Senf	€ 21
Endiviensalat nach Großmutter's Art mit Kartoffel Speck Dressing	15
Stullen vom geräucherten Färöerlachs, Meerrettichcreme und Rotkrautsalat	17
6 Weinbergschnecken gratiniert mit Senf-Knoblauchbutter	13
Hokkaido-Kürbiscrèmesuppe	9,5

## Hauptsache

In Butterschmalz gebackenes Cordon bleu vom Landschwein, gefüllt mit Bergkäse, Schwarzwaldschinken und Butterzwiebeln, Pommes frites	28
In Burgunder geschmorte Rinderrouladen mit Rotkraut und Kartoffelpüree	34
Badischer Zwiebelrostbraten vom Angus Rind	
Handgeschabte Spätzle vom Brett	38
Spinatknödel mit Pilzragout vom Pilzhof Rhein, Bergkäse	28

## Fondue | ab 2 Personen

Fleischvariation von Rind, Kalb und Geflügel	
Dreierlei Dips, Kaiserstühler Kartoffelbrot, Pommes frites	p.P. 37
Fischvariation von Pulpo, Jakobsmuschel, Garnele und Wolfsbarsch	
Dreierlei Dips, Kaiserstühler Kartoffelbrot, La Ratte Kartoffeln	p.P. 38

## Hüftgold

Geeiste Tartufo Praline mit Beerenragout	13
Gebackene Apfelküchle, Vanillesauce, Hausgemachtes Zimteis	14
Despresso – kleine Cremé brûlée und Espresso	8
Eine Kugel hausgemachtes Sorbet	3
Junger Münster, Portweinfeige, Pommerysenf	15

**Öffnungszeiten: Di-Sa 17.30-23.00 Uhr**

**Küchenzeiten: 18.00-21.00 Uhr**

**Die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene sind in unserem Allergenordner, jederzeit auf Wunsch einzusehen.**