

## Vorneweg

Köpfers Beef Tatar vom Black Angus mit Eigelb und Senf	€ 21
Kaiserstühler Feldsalat mit Speck und Kracherle	13
... zusätzlich mit Fenchelschinken <i>oder</i> hausgebeiztem Lachs	18
Kartoffelbrotstulle mit Rettich und Feldsalatbouquet	14
Doppelte Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	9,5

## Hauptsache

In Butterschmalz gebackenes Cordon bleu vom Landschwein, gefüllt mit Bergkäse, Schwarzwaldschinken und Butterzwiebeln, Pommes frites	28
In Burgunder geschmorte Rinderbäckle mit Wirsing und Kartoffelpüree	34
Badischer Zwiebelrostbraten vom Angus Rind mit Spiegelei und handgeschabten Eierspätzle	38
Gebratenes Filet von der Eismeerlachsforelle mit Rahmsauerkraut und Blutwurstpraline	34
Quarkgnocci mit heimischem Kürbis, Walnußpesto und Ziegenfrischkäse	28

## Fondue | ab 2 Personen

Fleischvariation von Rind, Kalb und Geflügel Dreierlei Dips, Kaiserstühler Kartoffelbrot, Pommes frites	p.P. 37
--	---------

## Hüftgold

Geeiste Tartufo Praline mit Beerenragoût	13
Variation von der Lindt Schokolade und Passionsfrucht	14
Despresso – kleine Cremé brûlée und Espresso	8
Eine Kugel hausgemachtes Sorbet	3
Tête de moin mit Apfelsenf, Walnußpesto und Früchtebrot	16

**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.**