

Vorneweg

	€
Köpfers Beef Tatar vom Black Angus mit Eigelb und Senf	21
Rahmsuppe von Kartoffel und Sauerkraut mit Blutwurstpraline	9
Kaiserstühler Feldsalat mit Speck und Kracherle	13
Gebeizter Lachs mit Feldsalatbouquet und Honig-Senfsauce	18
6 Weinbergschnecken gratiniert mit Senf-Knoblauchbutter	13

Hauptsache

Cordon bleu vom Landschwein gefüllt mit Bergkäse, Schwarzwälder Schinken und Butterzwiebeln dazu Pommes frites	30
Badischer Zwiebelrostbraten vom Angus Rind mit Spiegelei und hausgemachten Eierspätzle	38
Kalbsschnitzel in Champignonrahmsauce mit hausgemachten Eierspätzle	34
Fisch nach Tageseinkauf mit kleinem Feldsalat Kartoffelrösti und Kräuterdip	34
Mit Raclettekäse gratinierter Kartoffelrösti dazu kleiner Feldsalat und Kräuterdip	25

Fondue | ab 2 Personen

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

Hüftgold

Gebackene Apfelküchle mit Gewürzkirschen und Rahmeis	14
Despresso - kleine Creme brûlée und Espresso	8
Kugel Sorbet mit Winzersekt aufgegossen	8

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.