

Suppen

Hausgemachte Maronensuppe mit Sahnehaube und Honig	7,50
<i>Chestnut soup with cream and walnut slivers topped with honey</i>	
Pikante Kürbiscremesuppe mit Kürbiskernöl	6,80
<i>Pumpkin soup with pumpkin seed oil</i>	

Salate

Kleiner gemischter Salat	5,50
<i>Side salad</i>	
...."Badischer Salat" mit gebratenen Maultaschen und Speckwürfeln^{2,3}	13,80
<i>....with stripes of swabian pockets and cubes of bacon</i>	
...."California" mit Tomaten, Gurken, Geflügelstreifen und Früchten	14,80
<i>....with tomatoes, cucumber, stripes of chicken and fruits</i>	
...."Caprese" mit Tomaten, Mozzarella und Walnüssen	12,80
<i>....with tomatoes, mozzarella and Walnuts</i>	

Vorspeisen

Garnelenpfännchen mit Knoblauchbutter und Baguette	9,50
<i>Shrimp pan with garlic-butter and baguette</i>	
Maultaschencarpaccio mit Karamellisierten Apfelspalten und Baconscheiben mit Honig- Balsamico Dressing und Salatbeilage	7,80
<i>swabian pockets carpaccio with caramelized apple slices and bacon topped with lettuce and honey-balsamico-dressing</i>	
Gratinierter Ziegenkäse auf Zucchini-Rote-Beete Carpaccio an Honig-Balsamico-Dressing	11,80
<i>Gratinated goat-cheese on a zucchini-beetroot carpaccio and honey-balsamico vinegar</i>	

Vegetarisch

Überbackener Fetakäse mit Tomaten, Oliven⁴, Peperoni, Zwiebeln, Knoblauch	10,80
<i>Baked feta-cheese with fresh tomatoes, olives, peppers, onions and garlic</i>	
Hausgemachter Gemüsestrudel gefüllt mit Fetakäse und Gemüse dazu ein Salatbouquet und Kräuterquark	12,80
<i>Homemade vegetable strudel filled with feta-cheese. herb dip and salad on the side</i>	
Hausgemachte Käsespätzle mit gedünsteten Zwiebeln und Salatbeilage	12,80
<i>Homemade cheese-spaetzle with stewed onions and a side salad</i>	
Kürbis-Risotto mit Parmesan und Kürbisragout	15,50
<i>Pumpkin-Risotto with parmesan and pumpkinragout</i>	

Große Ovale Flammkuchen

Flammkuchen mit Crème fraîche....

...."klassisch" Speck und Zwiebeln	10,80
<i>....with onions and bacon</i>	
...."Chèvres" Ziegenkäse, Spinat, Zwiebeln und Champignons	10,80
<i>....with goat-cheese, spinach, onions and mushrooms</i>	
...."Blöde Ziege" Ziegenkäse, Tomaten, Kürbisgemüse und schwarzem Sesam	12,50
<i>....with goat cheese, tomatoes, pumpkin and black sesame</i>	
...."Griechisch" Gyros, Zwiebeln, Tomaten und Käse überbacken	12,80
<i>....gyros, onions, tomatoes and cheese</i>	

Hauptgänge

Große Fleischmaultasche mit Zwiebelspecksoße und Salatbeilage	11,80
<i>Swabian pocket with onion-bacon-sauce and a side salad</i>	
2 Altstädter Bratwürste⁶ mit Sauerkraut und Kartoffelpüree	12,80
<i>Fried Heidelberger sausages with sourkraut and mashed potatoes</i>	
Schlemmerplatte mit Bratwurst, Grillrippe und einer Maultasche dazu Sauerkraut, Kartoffelpüree und Zwiebelsoße	15,80
<i>mixed plate with sausage, grilled rib and swabian pocket, with sourkraut, mashed potatoes and onionsauce</i>	
Zarter Rinderschmorbraten an Rotweinsoße, Rotkraut und Butterspätzle	17,80
<i>Braised beef in red wine sauce, red cabbage and spaetzle</i>	
Geschmorte Schweinebäckchen mit Sauerkraut und Serviettenknödel	16,80
<i>Braised pork cheeks with sauce, sourkraut and dumpling slices</i>	
Geschmorte Lammhaxe an Thymianjus, Speckbohnen und Rosmarinkartoffeln	20,80
<i>Roast lamb on thyme sauce, bacon-stringbeans and rosemary potatoes</i>	

Hauptgänge

Schweinelendchen im Speckmantel^{2,7} auf Champignonrahmsauce mit Butterspätzle und einem Beilagensalat	18,80
<i>Tenderloin of pork in bacon coat with cream-mushroom-sauce, spaetzle and a side salad</i>	
Hirschgulasch mit Apfelrotkraut, Spätzle und einer Williams-Christ Birne mit Preiselbeeren	18,80
<i>Venison ragout with red cabbage, spaetzle and a pear with cranberries</i>	
Gänsekeule frisch aus dem Ofen mit winterlichem Rotkraut, glasierten Maronen und Kartoffelknödeln	19,80
<i>Leg of goose with red cabbage, dumplings and chestnuts</i>	
Putensteak vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Kürbis Risotto und Kürbisgemüse	16,80
<i>Turkey steak with homemade herb-butter, pumpkin-risotto and pumpkin vegetable</i>	
Schweineschnitzel "Wiener-Art" frisch vom Schweinerücken geschnitten mit Preiselbeeren, Pommes-frites und einem Beilagensalat	14,80
<i>Breaded pork steak with cranberries, french-fries and a side salad</i>	
"Jägerschnitzel" paniertes Schweineschnitzel mit Champignonrahmsauce, Kroketten und einem Beilagensalat	15,80
<i>Breaded pork steak with cream-mushroom-sauce, french-fries and a side salad</i>	
Grillteller Goldener Falke mit einem Rindersteak, Schweinefilet und Putensteak vom Grill mit Kroketten, Bratensoße und Speckbohnen	20,80
<i>Grilled beef, pork and turkey with croquettes, brown sauce and bacon-stringbeans</i>	
Rumpsteak mind. 250g mit hausgemachter Kräuterbutter dazu Rosmarinkartoffeln und Speckbohnen	23,80
<i>Rumpsteak with homemade herb-butter, rosemary potatoes and bacon-stringbeans</i>	

Für Speiseänderungen erlauben wir uns 1,- zu berechnen

Change of the side dish is 1,-

Fragen Sie auch gerne nach unserer Allergienkarte

Desserts

Lauwarmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Sahne

Warm apple strudel with vanilla sauce and cream

5,80 €

Ofenschlupfer mit gebackenen zwetschgen

Apple bread pudding with baked plum

5,60 €

Schoko-Lavakuchen mit flüssigem Kern und Himbeerspiegel

Chocolate lava cake

5,90 €

Heiße Getränke

Kaffeespezialitäten

Tasse Kaffee ⁸	2,60
Tasse Kaffee HAG entkoffeiniert	2,60
Cappuccino ⁸	3,10
Milchkaffe ⁸	3,50
Espresso ⁸	2,30
Doppelter Espresso ⁸	4,20
Espresso Coretto – mit Amaretto oder Grappa ⁸	4,00
Latte Macchiato ⁸	3,70
Latte Macchiato mit flavour ⁸ –	4,30
Wahlweise mit Vanille, Cocos, Nuss, Amaretto, Zimt, Karamell	
Kaffee Latte ⁸	4,00
Irish Coffee ⁸	7,60
Heiße Schokolade	3,60
Heiß Schokolade mit Sahne	4,00
Heiße Zitrone	3,10
Grog	5,00
Glühwein	3,70

Teespezialitäten

Glas Tee	3,50
----------	------

Wahlweise mit Apfeltee – Assam Special Broken, Darjeeling Royal – Earl Grey –
Grüntee Asia Kräutergarten – Kamillentea – Pfefferminztee – Rooibos Vanilla –
Sommerbeere