

Gültig von
12:00 – 14:00 & 17:30-20:45 Uhr

Vorspeisen & Salate

Kleiner gemischter Salatteller in Hausdressing € 7,60

Großer gemischter Salatteller € 10,90
in Hausdressing oder mit Balsamico-Dressing

dazu passen: - 3 Stk. Garnelen € 7,50
- Hähnchenbrust € 6,90
- Roastbeefstreifen € 9,90
- Gebratene Pilze € 5,90

Feldsalat an Orangen-Honig Dressing
mit gratiniertem Ziegenkäse und Feigen € 15,70

Räucherlachs-Tatar
mit Feldsalat an Zitronenvinaigrette und karamellisiertem Apfel
dazu geröstetes Wurzelbrot € 16,20

Gambaspfanne
5 Garnelen gebraten in Curry Kokos Soße mit Baguette € 15,90

Vorspeisen Trio
Tomate-Mozzarella Salat, Garnele in Currysoße, Tagessuppe € 9,90

Gerne servieren wir Ihnen auch glutenfreies Brot

Suppen

Curry-Kokos Suppe mit Lachswürfel € 9,80

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle € 7,50

Tagessuppe € 6,90

Fischgerichte

Gebratenes Lachssteak
auf Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln € 27,90

Gebratenes Wolfsbarschfilet
auf frischem Babyspinat und Drillingskartoffeln € 25,90

**Gültig von
12:00 – 14:00 & 17:30-20:45 Uhr**

Vegetarische Gerichte

Rote Beete Risotto mit gratiniertem Ziegenkäse € 16,90

Hausgemachte Kässpätzle mit Röstzwiebeln
und Beilagen Salat € 16,90

Gemüsecurry in Kokos-Currysoße mit Basmatireis € 15,90 

Vegane Krautkrapfen auf Waldpilzfarce und veganer
Frischkäsecreme € 16,50 

Steinpilzravioli in Zitronenbutter € 15,50

Fleischgerichte

Zwiebelrostbraten vom Rind mit geschmorten Rotweinzwiebeln
dazu hausgemachte Butterspätzle und Beilagen Salat € 30,90

Rindergeschnetzeltes mit Gemüse gebraten in Cognacsoße
und Kartoffelrösti € 23,50

Gebhardsweiler Filetteller vom Schwein
mit Rahm-Champignonsoße auf hausgemachten Spätzlen € 23,50

Gebratene Hähnchenbrust
auf saisonalem Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln € 23,50

Pfannenschnitzel in Butterschmalz gebraten
mit Pommes frites € 18,90

Schweinebraten in Dunkelbiersoße
mit Kartoffelknödel und Speck-Sauerkraut € 19,50

Badische Maultaschen
mit hausgemachtem Kartoffel-Gurkensalat € 15,90

Gültig von
12:00 – 14:00 & 17:30-20:45 Uhr

Vespergerichte

Schweizer Wurstsalat⁵
mit Käse und Zwiebeln,
dazu Brot € 14,50

Schwäbischer Wurstsalat⁵
von Lyoner und Schwarzwurst mit Zwiebeln,
dazu Brot € 14,50

Vesperbrett^{5,3}
mit Roh- und Saftschinken, kalter Braten, Käse; Ei, Gurke,
Butter und Brot € 15,90

Gerne servieren wir Ihnen auch glutenfreies Brot

Desserts

Quark-Zitronenmouse auf Birnenragout € 9,50

Creme Brûlée von der Tonkabohne € 9,90

Warmer Schokoladenkuchen
mit weißem Schokoladeneis € 9,90

Dessertvariation
Creme Brûlée, Quark-Zitronenmouse, Fruchtragout € 9,90