

Cocktail und Aperitif

Nobile Jahrgangssekt 0,1 (Rosé)

Winzersekt aus dem Markgräflerland Efringen-Kirchen
5,50

Sarti Spritz

Sarti, Prosecco, Soda, Eiswürfel, Limette, Orange ⁽³⁾
8,00

Violet Spritz

Violet, Prosecco, Soda Eiswürfel, Zitrone, Minze ⁽³⁾
8,00

Alkoholfreier Cocktail

Sanbitter Tonic

7,50

Vorspeise/Suppe

Gratinierter Ziegenfrischkäse mit Bärlauchpesto,
Salatbouquet und Baguette
14,50

Gemischter Salatteller

6,80

Bouillon mit Flädle

6,70

Spargelcremesuppe mit Sahnehäubchen

7,80

Unsere Salate

Verschiedene frische Salate_(1,3) mit in Kräuterbutter gebratenen
Putenbruststreifen und Champignons, Baguette
18,50

Verschiedene frische Salate_(1,3) mit gebratenem Filet vom
Norwegischen Lachs, Tomaten- Olivenbutter₍₁₀₎ und Baguette
24,70

Verschiedene frische Salate_(1,3) mit kleinem Rumpsteak vom
Argentinischen Weiderind, Kräuterbutter und Baguette
29,40

Vegan

Linguine mit Spargel, Pesto, Gemüsesteifen, Steinchampignons und
Frühlingszwiebeln
17,50

Vegetarisch

Asiatisch gewürztes Kichererbsenragout mit Gemüse
und Basmatireis
16,50

Unsere Klassiker

„Fischteller“ mit gebratenem Filet von Lachs, Buntbarsch und Zander, Pernodschaumsauce, Blattspinat und Linguine
28,90

Matjesfilet ^(1,2,3,), herzhaft cremig, mit Äpfeln ⁽⁵⁾, Gewürzgurke, Sauerrahm, Joghurt, Dill und Bratkartoffeln
19,30

Putenschnitzel mit fruchtiger Currysauce ⁽⁵⁾, Mandelreis und gemischter Salatteller^(1,3)
22,50

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatteller^(1,3)
21,90

Schweinerückensteak mit Cognac- Pfeffersauce, ^(2,7) Pommes frites und gemischter Salatteller^(1,3)
23,60

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Steinchampignons in Rahmsauce, hausgemachte Spätzle, gemischter Salatteller^(1,3)
25,50

Rostbraten vom Argentinischen Weiderind mit gedämpften Zwiebeln, hausgemachte Spätzle und Salatteller^(1,3)
31,80

Hirschragout mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle, Kartoffel- und Kopfsalat ^(1,3)
27,50

Spargelkarte

Vorspeise

Frischer Stangenspargel mit Sauce Vinaigrette, Raucherlachs und
Wasabi- Meerrettichcreme⁽³⁾, Baguette
18,90

Hauptgerichte

1 Portion frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,
Salzkartoffeln oder Kratzete
26,50

1 Portion frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,
Salzkartoffeln, Holunderschinken und
Schwarzwälder Schinkenspeck
29,90

Gebratenes Filet vom Norwegischen Lachs mit
frischem Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln
31,50

Kalbsschnitzel aus der Hüfte mit frischem Stangenspargel,
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln
33,50

Hähnchenbrust vom Grill mit frischem Stangenspargel,
Sauce Hollandaise und Dampfkartoffeln
29,90

Unsere Klassiker aus der Kalten Küche

Verschiedene Käse auf dem Holzbrett serviert, Früchte⁽⁵⁾,
Butter und Baguette

15,60

Wurstsalat mit Brot ^(1,2,6)

11,80

Wurstsalat "Straßburger Art" mit Brot ^(1,2,6)

11,90

Russische Eier auf Kartoffelsalat und Fleischsalat ^(1,2,6,7), Brot

14,90

Schweinskopfsülze mit Vinaigrette, Brot ^(1,2,6,7)

14,90

"Bauernvesper" mit Schinkenspeck, hausgemachte Brat-, Blut-
und Leberwurst ^{1,2,6,7,9)} Brot

16,40

Alle Preise sind in € ausgezeichnet

Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Laufer und Mitarbeiter

Alle Gerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich

Mit 1 Antioxidationsmittel, 2 Konservierungsstoffen, 3 Farbstoff,
4 Süßungsmittel, 6 Geschmacksverstärker, 7 Phosphat, 10
geschwärzt, 5 gewachst



Tagesessen

für die Woche vom Montag, den 12. Mai bis Freitag, 16. Mai 2025

Montag 12.05.2025

Ruhetag

Dienstag 13.05.2025

Kräuter- Käsespätzle mit Käserahmsauce, gerösteten Zwiebeln und Salatteller
12,90

Mittwoch 14.05 .2025

Weißer Bratwurst mit Zwiebelsauce, Bohnengemüse und Pommes frites
12,90

Donnerstag 15.05. 2025

Saure Rinderleber mit Balsamicoessigsauce, Kartoffelpüree und Salatteller
12,90

Freitag 16.05.2025

Mittags geschlossen

Wir haben ab 17:00 Uhr für Sie geöffnet