

## 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<sub>(1,3)</sub> mit in Kräuterbutter gebratenen  
Putenbruststreifen und Champignons, Baguette  
18,50

Verschiedene frische Salate<sub>(1,3)</sub> mit gebratenem Filet vom  
Norwegischen Lachs, Tomaten- Olivenbutter<sub>(10)</sub> und Baguette  
24,70

Verschiedene frische Salate<sub>(1,3)</sub> 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 <sup>(1,2,3,)</sup>, herhaft cremig, mit Äpfeln <sup>(5)</sup>, Gewürzgurke, Sauerrahm, Joghurt, Dill und Bratkartoffeln  
19,30

Putenschnitzel mit fruchtiger Currysauce <sup>(5)</sup>, Mandelreis und gemischter Salatteller<sup>(1,3)</sup>  
22,50

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatteller<sup>(1,3)</sup>  
21,90

Schweinerückensteak mit Cognac- Pfeffersauce, <sup>(2,7)</sup> Pommes frites und gemischter Salatteller<sup>(1,3)</sup>  
23,60

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Steinchampignons in Rahmsauce, hausgemachte Spätzle, gemischter Salatteller<sup>(1,3)</sup>  
25,50

Rostbraten vom Argentinischen Weiderind mit gedämpften Zwiebeln, hausgemachte Spätzle und Salatteller<sup>(1,3)</sup>  
31,80

Hirschragout mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle, Kartoffel- und Kopfsalat <sup>(1,3)</sup>  
27,50

## Spargelkarte

### Vorspeise

Frischer Stangenspargel mit Sauce Vinaigrette, Raucherlachs und  
Wasabi- Meerrettichcreme<sup>(3)</sup>, 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<sup>(5)</sup>,  
Butter und Baguette  
15,60

Wurstsalat mit Brot <sup>(1,2,6)</sup>  
11,80

Wurstsalat “Straßburger Art“ mit Brot <sup>(1,2,6)</sup>  
11,90

Russische Eier auf Kartoffelsalat und Fleischsalat <sup>(1,2,6,7)</sup>, Brot  
14,90

Schweinskopfsülze mit Vinaigrette, Brot <sup>(1,2,6,7)</sup>  
14,90

“Bauernvesper“ mit Schinkenspeck, hausgemachte Brat-, Blut-  
und Leberwurst <sup>1,2,6,7,)</sup> 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**

Weisse 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