

Cocktails und Aperitif

Sarti Spritz

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

Violet Spritz

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

Nobile Jahrgangssekt 0,1 (Rosé)

Winzersekt aus dem Markgräflerland Efringen-Kirchen
5,50

Alkoholfreier Cocktail

Sanbitter Tonic
7,50

Vorspeise/Suppe

Vorspeisenteller mit Räucherlachs, Coppa, Parmaschinken, Chorizo
und mariniertem Schafskäse, Baguette
18,70

Herbstliche Blattsalate mit Kirschtomaten, Walnüssen,
Birne und gehobelter Pecorino
10,60

Bouillon mit Kräuterflädle
6,70

Kartoffelcremesüppchen mit Sahnehaube und Croûtons
6,70

Unsere Salate

Verschiedene frische Salate mit in Kräuterbutter gebratenen
Putenbruststreifen und Champignons, Baguette
18,50

Verschiedene frische Salate mit gebratenem Filet vom
Norwegischen Lachs mit Tomaten- Olivenbutter, Baguette
24,70

Verschiedene frische Salate mit gebratener Hähnchenbrust,
Kräuterbutter und Baguette
21,00

Vegan

Ragout von Hokkaidokürbis, Maronen und Lauchzwiebeln „Asiatisch
gewürzt“ mit gerösteten Cashewnüssen und Basmatireis
15,90

Vegetarisch

Linguine mit Paprika, Zucchini und Zwiebeln in
Tomatensauce, Schafskäse
16,70

Fischgericht

Gebratenes Lachsfilet mit Safransauce, Ratatouille und Linguine
28,50

Matjesfilet, herzhaft cremig, mit Äpfeln, Gewürzgurke, Sauerrahm,
Joghurt, Dill und Bratkartoffeln
19,30

Zur Herbstzeit empfehlen wir aus Jauch's Hofladen in Stetten

"Schlachtplatte" 1 Brat-, 1 Blut- und 1 Leberwurst, Kesselfleisch,
Sauerkraut und Kartoffelpüree
25,60

1 Paar frische Bauernbratwürste mit Brot
13,60

1 Paar frische Bauernbratwürste mit Kartoffel- Kopfsalat
16,40

1 Paar frische Bauernbratwürste mit Sauerkraut
und Kartoffelpüree
19,00

1 Brat- und 1 Leberwurst mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
18,70

Kesselfleisch mit Brot
13,00

Kesselfleisch mit Sauerkraut und Kartoffelpüree
18,50

1 Wurst (Brat-, Blut-, Leberwurst) extra
6,10

.

1 Scheibe Kesselfleisch extra
5,70

Unsere Klassiker

Putenschnitzel mit fruchtiger Currysauce, Mandelreis und
gemischter Salatteller
22,50

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites
und Salatteller
21,90

Schweinerückensteak mit Cognac- Pfeffersauce,
Pommes frites und gemischter Salatteller
23,60

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Steinchampignons in
Rahmsauce, hausgemachte Spätzle, gemischter Salatteller
25,50

Medaillons vom Schweine- und Rinderfilet mit zweierlei Saucen,
Kräuterbutter, gedämpfte Zwiebeln,
Gemüse vom Markt und Pommes frites
29,90

Rostbraten vom Argentinischen Weiderind mit gedämpften
Zwiebeln, hausgemachte Spätzle und Salatteller
31,80

Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind mit Pfeffer- Senfkruste,
Gemüse vom Markt und Bratkartoffeln
33,00

Hirschragout mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle,
Kartoffel- und Kopfsalat
27,50

Unsere Klassiker aus der Kalten Küche

Verschiedene Käse auf dem Holzbrett serviert, Früchte,
Butter und Baguette
15,60

Wurstsalat mit Brot ⁽⁶⁾
11,80

Wurstsalat "Straßburger Art" mit Brot ⁽⁶⁾
11,90

Russische Eier auf Kartoffelsalat und Fleischsalat ^(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), 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



Tagesessen

*für die Woche vom Montag, den 20. Oktober bis
Freitag, 24. Oktober 2025*

Montag 20.10.2025

Ruhetag

Dienstag 21.10.2025

Rindfleischragout mit Paprika und Kartoffelwürfel,
Bohngengemüse und Butterreis
12,90

Mittwoch 22.10.2025

Fleischkühle mit Speck- Zwiebelsauce, hausgemachte Spätzle und Salatteller
12,90 €

Donnerstag 23.10.2025

Gebratene Rinderleber mit Apfelscheiben und Speck,
Rahmwirsing und Kartoffelpüree
12,90 €

Freitag 24.10.2025

Wir haben mittags geschlossen
Wir öffnen für Sie ab 17:00 Uhr