

## 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

### **Lillet Winter Thyme**

Lillet Blanc/Birnensaft/Tonic Water/Zitronensaft/Thymian  
7,80

### **Alkoholfreier Cocktail**

Sanbitter Tonic  
7,50

## Vorspeise/Suppe

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

Feldsalat mit Walnüssen, Speck und Weißbrotcroutons  
10,60

Bouillon mit Kräuterflädle  
6,70

Hummerschaumsüppchen mit Sahnehaube  
10,40

## 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

## Vegan

Spitzkohl Curry mit Linsen und Kürbis, gerösteten  
Cashewnüssen und Basmatireis  
16,50

## Vegetarisch

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

## Fischgericht

„Fischteller“ mit Lachs- und Rotbarschfilet, Hummerschaumsauce,  
Blattspinat und Linguine  
29,50

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

## Hauptgerichte

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

Schweine- und Rindermedaillons mit Morchelrahmsauce,  
Gemüse vom Markt und Linguine  
29,90

Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind mit  
Rotweinzwiebeln von der Höri Bülle, Gemüse vom Markt  
und Kartoffelgratin  
33,00

## Hauptgerichte

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

Sauerbraten vom Wildschwein mit Rosinensauce, Apfelrotkraut  
und hausgemachte Spätzle  
25,70

Wildbratwurst mit Preiselbeersauce, sautiertem Spitzkohl  
und Kartoffel- Kopfsalat  
19,60

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

Duo vom Hirsch (Ragout & Rücken) mit Rieslingbirne und  
Cranberries, Gemüse vom Markt und hausgemachte Spätzle  
33,50

## **Unsere Klassiker aus der Kalten Küche**

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

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

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

Russische Eier auf Kartoffelsalat und Fleischsalat <sup>(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



# ***Tagessen***

***für die Woche vom Montag, den 26. Januar bis Freitag,***

***30. Februar 2026***

**Montag 26.01.2026**

Ruhetag

**Dienstag 27.01.2026**

Rinderragout mit Karotten und Kartoffelwürfel, Butterreis und Salatteller  
12,90 €

**Mittwoch 28.01.2026**

Fleischküchle mit Speck- Zwiebelsauce, Rahmwirsing und Bandnudeln,  
12,90 €

**Donnerstag 29.01.2026**

Gebratenes Filet vom Bunbarsch Remouladensauce und  
Kartoffel- Kopfsalat  
12,90 €

**Freitag 30.01.2026**

Mittags geschlossen

Wir öffnen ab 17:00 Uhr

**Von Samstag bis Sonntag, den 31.01.**

**bis 01.02.2026 bleib unser Restaurant geschlossen.**