

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 Weißbrotroutons
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, herzhaft 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 ⁽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 2. Februar bis
Freitag, 6. Februar 2026*

Montag 02.02.2026

Ruhetag

Dienstag 03.02.2026

Ofenfrischer Fleischkäse mit Zwiebelsauce und Spiegelei,
Bohngengemüse und Pommes frites
12,90

Mittwoch 04.02.2026

1 Paar frische Bauernbratwürste mit Kartoffel- Kopfsalat
12,90 €

Donnerstag 05.02.2026

Cordon bleu vom Schweinerücken mit frischem
Karottengemüse und hausgemachte Spätzle
12,90 €

Freitag 06.02.2026

Mittags geschlossen

Wir öffnen ab 17:00 Uhr