

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

Wildkräutersalat mit Walnüssen, Orangenfilets und
gehobeltem Pecorino
10,60

Bouillon mit Kräuterflädle
6,70

Kartoffelcremesuppe 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

Vegan

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

Vegetarisch

Penne Rigate mit Gorgonzolasauce, gerösteten Walnüssen,
Blattspinat und Gemüsestreifen
16,30

Fischgericht

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

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

Unsere Fastnachtsgerichte

Marinierte Dänische Sherryheringsfilet mit Bohnengemüse
und Speckkartoffeln
20,50

Saure Kuttelsuppe mit Brot
11,20

Saure Kuttelsuppe mit Bratkartoffeln
15,70

Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, verschiedene frische
Salate, Butter und Toastbrot
16,90

Geschnetzeltes von der Rinderleber in Balsamicoessigsauce,
Butterreis und gemischter Salatteller
21,00

1 Paar frische Bauernbratwürste mit Kartoffel- und Blattsalat
16,40

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

Hauptgerichte

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

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

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

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

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