

## Cocktails und Aperitif

### **Sarti Spritz**

Sarti, Prosecco, Soda, Eiswürfel, Limette, Orange <sup>(3)</sup>  
8,00

### **Violet Spritz**

Violet, Prosecco, Soda Eiswürfel, Zitrone, Minze <sup>(3)</sup>  
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 <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



## ***Tagesessen***

*für die Woche vom Montag, den 16. Februar bis Freitag, 20. Februar 2026*

### **Montag 16.02.2026**

Königsberger Klopse mit Kapernsauce, Karottengemüse und Butterreis  
12,90

### **Dienstag 17.02.2026**

Asiatischer Reisteller mit Gemüsen und gebratenen Putenstreifen,  
süß- saurer Sauce und Salatteller  
12,90

### **Mittwoch 18.02.2026**

Gebackenes Filet vom Kapseehecht mit Remouladensauce,  
Kartoffel- Kopfsalat  
12,90

### **Donnerstag 19.02.2026**

Ruhetag

### **Freitag 20.02.2026**

Mittags geschlossen

Wir öffnen ab 17:00 Uhr