

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

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

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

Schweine- und Rindermedaillons mit zweierlei Saucen,
Kräuterbutter, Gemüse vom Markt und Pommes frites
29,90

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

Kalbsrahmschnitzel aus der Hüfte, hausgemachten Spätzle
und Salatteller
28,90

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 23. Februar bis
Freitag, 27. Februar 2026*

Montag 23.02. 2026

Ruhetag

Dienstag 24.02.2026

Ofenfrischer Schweinebraten mit Lembergersauce, Kohlrabigemüse und
Dampfkartoffeln

Mittwoch 25.02.2026

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

Donnerstag 26.02.2026

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

Freitag 27.02.2026

Mittags geschlossen

Wir öffnen ab 17:00 Uhr