

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, Birnen und gehobeltem Pecorino
10,60

Bouillon mit Kräuterflädle
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

Linguine mit Ragout von roten Linsen mit Gemüsewürfeln,
Frühlingszwiebeln und Bärlauch
15,90

Vegetarisch

Hausgemachte Plätzchen von Kichererbsen mit Curry- Spargelragout,
Gemüwestreifen und gerösteten Cashewnüssen
16,80

Fischgericht

„Fischteller“ mit gebratenem Filet von Lachs und Buntbarsch,
Pernodschaumsauce, Blattspinat und Linguine
29,50

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

Unsere Frühjahrskarte

Vorspeise und Suppe

Baguette mit Bärlauch- Quarkcreme
4,50

Lauwarmer Stangenspargel mit Norwegischem Räucherlachs,
Kräutervinaigrette, Bärlauch- Quarkcreme,
Salatbouquet und Baguette
18,90

Spargel- Bärlauchcremesüppchen mit Sahnehaube
7,80

Hauptgerichte

1 Portion frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,
Salzkartoffeln oder Kratzete
26,50

1 Portion frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,
Salzkartoffeln, Holunderschinken und
Schwarzwälder Schinkenspeck
31,60

Gebrautes Filet vom Norwegischen Lachs,
frischer Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln
33,50

Kalbsschnitzel aus der Hüfte mit frischem Stangenspargel,
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln
34,50

Hähnchenbrust vom Grill mit frischem Stangenspargel,
Sauce Hollandaise und Dampfkartoffeln
29,90

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 zweierlei Saucen,
Kräuterbutter, Gemüse vom Markt und Pommes frites
29,90

Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind mit Kräuterbutter,
Pommes frites und Salatteller
33,00

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

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 4. Mai 2026 bis Freitag,
den 8. Mai 2026*

Montag 04.05. 2026

Ruhetag

Dienstag 05.05. 2026

Rahmgulasch vom Schwein mit Speck und Champignons, Bohnengemüse und hausgemachte Spätzle
12,90 €

Mittwoch 06.05. 2026

Spaghetti Bolognese mit geriebenem Hartkäse und Salatteller
12,90 €

Donnerstag 07.05. 2026

Schweinesteak mit Pfefferrahmsauce, Ratatouille und Pommes frites
12,90

Freitag 08.05. 2026

Mittags geschlossen

Wir haben ab 17:00 Uhr geöffnet