

**Gültig von**  
**11:30 – 14:00 & 17:30–20:45**

## **Vorspeisen & Salate**

---

**Kleiner gemischter Salatteller** in Hausdressing € 4,60

**Großer gemischter Salatteller** € 8,50  
in Hausdressing oder mit Honig-Senfdressing  
dazu passen: - 3 Stk. Garnelen € 5,00  
- Hähnchenbrust € 5,00  
- 120g Roastbeef € 9,00€

**Tomaten Carpaccio**  
mit Parmesansplitter und Basilikum-Öl € 6,90

**Feldsalat** an Himbeer-Vinaigrette  
mit gratiniertem Ziegenkäse und Kräutercroutons € 11,90

**Carpaccio vom hausgebeizten Roastbeef**  
mit Rucola und Parmesan € 14,70

**Gambaspfanne**  
7 Garnelen gebraten in Curry Kokos Soße mit Baguette € 13,50

Gerne servieren wir Ihnen auch glutenfreies Brot

## **Suppen**

---

**Tagessuppe** € 5,10

**Rinderkraftbrühe** mit Kräuterflädle € 5,80

**Fisch-Minestrone** € 7,20

## **Fischgerichte**

---

**Gebratenes Lachssteak**  
mit Pfannengemüse und Rosmarinkartoffeln € 21,50

**Gebratenes Saiblingsfilet**  
auf tomatisiertem Risotto und Edamame € 19,90

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 geschwefelt; 5 mit Nitritpökelsalz, 9 coffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel(n), 12 enthält eine Phenylalaninquelle

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne Auskunft. Sie erhalten bei unseren Mitarbeitern auf Nachfrage Informationen über verwendete Allergene in unseren Speisen.

**Gültig von**  
**11:30 – 14:00 & 17:30–20:45**

## **Vegetarische Gerichte**

---

**Gemüsecurry** in Kokos-Currysoße mit Basmatireis € 12,30 

**Rote Beete Risotto** mit gratiniertem Ziegenkäse  
dazu Rosmarin-Zitronen-Öl € 14,20

**Hausgemachte Kässpätzle** mit Röstzwiebeln  
und Beilagen Salat € 12,90

**Bratreis** mit gerösteten Pinienkernen,  
gebratenen Kaiserschoten und Koriander € 11,90 

## **Fleischgerichte**

---

**Pfannenschnitzel** in Butterschmalz gebraten  
mit Pommes frites € 14,20

**Schweinebraten** in Dunkelbiersoße  
mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat € 13,70

**Gebhardsweiler Filetteller** vom Schwein  
mit Rahm-Champignonsoße  
auf hausgemachten Spätzle € 17,20

**Zwiebelrostbraten vom Rind**  
mit geschmorten Rotweinzwiebeln  
dazu hausgemachte Butterspätzle und Beilagen Salat € 25,20

**Geschnetzeltes vom Rind** in Cognacjus  
mit Kartoffelrösti € 21,90

**Gebratene Hähnchenbrust**  
auf saisonalem Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln € 15,70

**Badische Maultaschen** mit hausgemachtem Kartoffelsalat € 11,90

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 geschwefelt; 5 mit Nitritpökelsalz, 9 coffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel(n), 12 enthält eine Phenylalaninquelle

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne Auskunft. Sie erhalten bei unseren Mitarbeitern auf Nachfrage Informationen über verwendete Allergene in unseren Speisen.

**Gültig von**  
**11:30 – 14:00 & 17:30–20:45**

## **Vespergerichte**

---

**Schweizer Wurstsalat<sup>5</sup>**  
mit Käse und Zwiebeln,  
dazu Brot € 9,80

**Schwäbischer Wurstsalat<sup>5</sup>**  
von Lyoner und Schwarzwurst mit Zwiebeln,  
dazu Brot € 9,80

**Duett von Obatzter (angemachter Camembert)**  
**und Griebenschmalz**  
mit Brot € 9,80

**Schinkenbrett<sup>5,3</sup>**  
mit Roh- und Saftschinken, Ei, Gurke,  
Butter und Brot € 11,50

Gerne servieren wir Ihnen auch glutenfreies Brot

## **Desserts**

---

**Apfelstrudel**  
mit Vanillesoße € 6,90

**Weißbier-Tiramisu**  
Löffelbiskuit mit Weißbierreduktion beträufelt in  
Mascarponecreme € 6,90

**Duett von Schokoladenmousse**  
an Zwetschgenragout € 7,20

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff, 2 mit Konservierungsstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 geschwefelt; 5 mit Nitritpökelsalz,  
9 coffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 mit Süßungsmittel(n), 12 enthält eine Phenylalaninquelle

Über die in unseren Produkten enthaltenen allergenen Zutaten und Verarbeitungshilfsstoffe geben wir Ihnen gerne Auskunft. Sie erhalten bei unseren Mitarbeitern auf Nachfrage Informationen über verwendete Allergene in unseren Speisen.