

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

Vorspeisen & Salate

Kleiner gemischter Salatteller in Hausdressing € 5,90

Großer gemischter Salatteller € 9,90
in Hausdressing oder mit Honig-Senfdressing

dazu passen: - 3 Stk. Garnelen € 6,00
- Hähnchenbrust € 6,00
- Roastbeefstreifen € 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 € 14,90

Gambaspfanne

5 Garnelen gebraten in Curry Kokos Soße mit Baguette € 13,50

Gerne servieren wir Ihnen auch glutenfreies Brot

Suppen

Tagessuppe € 5,60

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle € 5,90

Fisch-Minestrone € 7,50

Fischgerichte

Gebratener Kabeljau an Weißweinsauce

mit Buttergemüse und Kartoffelrösti € 23,50

Gebratenes Saiblingsfilet

auf tomatisiertem Risotto und Edamame € 20,90

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

Vegetarische Gerichte

Gemüsecurry in Kokos-Currysoße mit Basmatireis € 13,40



Rote Beete Risotto mit gratiniertem Ziegenkäse
dazu Rosmarin-Zitronen-Öl € 14,90

Hausgemachte Kässpätzle mit Röstzwiebeln
und Beilagen Salat € 14,20

Kartoffelrösti mit Pfannengemüse dazu Soja-Dip € 12,40



Fleischgerichte

Pfannenschnitzel in Butterschmalz gebraten
mit Pommes frites € 15,90

Schweinebraten in Dunkelbiersoße
mit Kartoffelknödel und Speck-Krautsalat € 15,20

Gebhardsweiler Filetteller vom Schwein
mit Rahm-Champignonsoße
auf hausgemachten Spätzle € 18,90

Zwiebelrostbraten vom Rind
mit geschmorten Rotweinzwiebeln
dazu hausgemachte Butterspätzle und Beilagen Salat € 26,90

Geschnetzeltes vom Rind in Cognacjus
mit Kartoffelrösti € 22,40

Gebratene Hähnchenbrust
auf saisonalem Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln € 17,90

Badische Maultaschen mit hausgemachtem Kartoffelsalat € 12,70

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

Vespergerichte

Schweizer Wurstsalat⁵
mit Käse und Zwiebeln,
dazu Brot € 11,20

Schwäbischer Wurstsalat⁵
von Lyoner und Schwarzwurst mit Zwiebeln,
dazu Brot € 11,20

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

Schinkenbrett^{5,3}
mit Roh- und Saftschinken, Ei, Gurke,
Butter und Brot € 13,50

Gerne servieren wir Ihnen auch glutenfreies Brot

Desserts

Apfelstrudel
mit Vanillesoße € 6,90

Waldbeerparfait an Zitronencreme € 7,50

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