

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

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

Feldsalat mit Walnüssen, Speck und Weißbrotcroutons
10,60

Bouillon mit Kräuterflädle
6,70

Hummerschaumsüppchen mit Sahnehaube
10,40

Steinpilzkraftbrühe mit Quarkklößchen
8,90

Unsere Adventskarte

Wildbratwurst mit Preiselbeersauce, sautiertem Spitzkohl
und Kartoffel- Kopfsalat
19,60

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

Gebratene Perlhuhnbrust mit Portweinsauce,
Rotkraut und Kartoffelgratin
29,00

Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind mit Ingwer-
Orangenbutter, Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin
33,00

Schweine- und Rindermedaillons mit Morchelrahmsauce,
Gemüse vom Markt und Linguine
29,90

Zum Dessert empfehlen wir

Geschnälzter Topfenknödel mit Amaretto- Zimtrahmeis und
Portweinbirne
11,90

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

Linguine mit Paprika, Zucchini und Zwiebeln in
Tomatensauce, Schafskäse
16,70

Fischgericht

„Fischteller“ mit Lachs- und Rotbarschfilet, Hummerschaumsauce,
Blattspinat und Linguine
29,50

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

Unsere Klassiker

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

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

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 8. Dezember bis
Freitag, 12. Dezember 2025***

Montag 08.12.2025

Ruhetag

Dienstag 09.12.2025

Ofenfrischer Fleischkäse mit Zwiebelsauce, Spiegelei, Rahmwirsing und
Pommes frites
12,90

Mittwoch 10.12.2025

Rahmgulasch vom Schwein mit hausgemachten Spätzle und Salatteller
12,90 €

Donnerstag 11.12.2025

Cordon bleu vom Schweinerücken mit Brokkoli und Pommes frites
12,90 €

Freitag 12.12.2025

Wir haben mittags geschlossen
Wir öffnen für Sie ab 17:00 Uhr