

Speisekarte

Salate & für den kleinen Hunger

- Pfifferlingcremesuppe 5,00€
- Beilagensalat 4,00€
- Mediterranersalat^{1, 2} 9,50€
(Blattsalate, Ziegenkäse, Oliven, getr. Tomaten, Peperoni)
- Großer Salatteller 7,50€
 - mit Putenstreifen 11,80€
 - mit Rinderstreifen 13,80€
 - mit einer Variation von Edelfischen 14,20€
- Wurstsalat mit Brot^{2, 3, 5, 6, 12} 6,00€
- Elsässer Wurstsalat mit Brot^{2, 3, 5, 6, 12} 6,00€
- Flammkuchen Speck, Zwiebeln & Käse^{2, 5} 8,00€
- Flammkuchen Oliven, getr. Tomaten & Ziegenkäse 8,00€
- Antipastiteller klein/groß 7,90€/9,80€

Pasta

- Lachsmaultaschen in Beurre Blanc 11,80€
- Pasta mit Tomatensauce oder Aglio Olio 6,80€
- Pasta mit Basilikumpesto 6,80€
- Pasta mit Garnelen, Cherrytomaten & Knoblauch 13,20€

Fleischgerichte

- Schnitzel paniert// Jäger// Zigeuner 10,50€
- Putenschnitzel Natur// paniert// Jäger// Zigeuner 11,50€
- Cordon Bleu^{2,5} 13,50€
- Cordon Bleu von der Pute^{2,5} 14,50€
- Rumpsteak mit Zwiebeln & Kräuterbutter 19,50€

Zu den Fleischgerichten servieren wir eine Beilage zur Wahl:
Bratkartoffeln, Pommes Frites, großer Salat, Hausgemachte Spätzle oder
mediterranes Gemüse

Alle Preise für Speisen incl. 5% Mwst. und Getränke incl. 16% Mwst

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Süßungsmittel, 5 Antioxidationsmittel, 6 Geschmacksverstärker, 12 Stabilisator

Pfifferlingskarte

Pfifferlingcremesuppe

5,00€

sautierte Pfifferlinge an großem Salat

13,80€

Pfifferlingscarbonara

13,50€ mit Speck +1,50€

Pfifferlingrahm auf einem Nudelnest

13,50€

mit Rinderhüftsteak

20,50€

Kabeljaufilet auf sautierten Pfifferlingen

dazu Wildreis & Beurre Blanc

21,50€

Wir bieten weiterhin unseren „take away“-Service an.
Lieferservice auf Anfrage. Bei Abholung gewähren wir einen Rabatt von 10%
auf alle unsere Speisen.

Öffnungszeiten

Di.-Fr. 12-14Uhr & 18-21Uhr

Sa. 18Uhr bis 22Uhr

So. 12Uhr bis 20Uhr

Alle Preise für Speisen incl. 5% Mwst. und Getränke incl. 16% Mwst

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Süßungsmittel, 5 Antioxidationsmittel, 6 Geschmacksverstärker, 12 Stabilisator

Getränke

HOLUNDER SPRIZZ		5,90€
APEROL SPRIZZ ¹		5,90€
CRÉMANT 0,1l		4,00€
KIR ROYAL		5,00€
SINALCO		
COLA ^{1,3,9} , ORANGE ^{1,3,9} , ZITRONE, COLA-MIX ^{1,3,9}	0,3L	2,60 €
	0,4L	3,20€
SINALCO COLA LIGHT ^{1,3,9}	0,33L	2,60€
SCHWARZWALD LIMOS	0,25L	2,50€
BITTER LEMON, HOLUNDERBEERE, SAUERKIRSCH-INGWER		
TAFELWASSER Mit MIT KOHLENSÄURE	0,5 L	2,60 €
	1,0 L	4,50 €
SCHWARZWALDSPRUDEL CLASSIC, MEDIUM, STILL		
	0,25L	2,30 €
	0,5L	3,50 €
PROVIANT INGWER-ZITRONE ⁵	0,33L	3,20 €
ELEPHANT BAY EISTEE PEACH ⁵ ODER LEMON ⁵	0,33L	3,20 €
SÄFTE 0,3L		3,30€
APFELSAFT, JOHANNESBEERNEKTAR, SAUERKIRSCHNEKTAR, RHABABERNEKTAR, GRAPEFRUITSAFT, ORANGENSAFT		
ALS SCHORLE	0,3L	2,60€
	0,4L	3,20€

Alle Preise für Speisen incl. 5% Mwst. und Getränke incl. 16% Mwst

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Süßungsmittel, 5 Antioxidationsmittel, 6 Geschmacksverstärker, 12 Stabilisator

Fassbiere

WARSTEINER PILS	0,3L 2,80 €	0,4 L 3,50 €
KÖNIG LUDWIG HELL	0,3 L 2,80 €	0,4 L 3,50 €
KÖNIG LUDWIG WEISSBIER	0,3 L 2,90 €	0,5 L 3,70 €
RADLER	0,3 L 2,80 €	0,4 L 3,50 €
COLABIER		0,4 L 3,50 €
COLAWEIZEN		0,5 L 3,70 €

Flaschenbiere

WARSTEINER ALKOHOLFREI	0,33 L	2,80 €
KÖNIG LUDWIG HEFEWEIZEN ALKOHOLFREI	0,5 L	3,70 €

Offene Weine

ZWULCHER WEISS CUVÉE, QBA, TROCKEN	0,1 L 1,90€/ 0,25 L 3,80 €
WEISSER BURGUNDER QBA, FEINHERB	0,1 L 2,30€/ 0,25 L 4,50 €
GRAUBURGUNDER KABINETT, TROCKEN	0,1 L 2,30€/ 0,25 L 4,50 €
BLANC WEISSWEIN CUVÉE, TROCKEN	0,1 L 2,50€/ 0,25 L 5,00 €
SPÄTBURGUNDER ROSÉ QBA, TROCKEN	0,1 L 2,80€/ 0,25 L 5,50 €
PINOT NOIR QBA, TROCKEN	0,1 L 2,50 € / 0,25 L 5,00 €
MERLOT QBA	0,1 L 4,00 € / 0,25 L 8,50 €
WEISSWEINSCHORLE VOM MÜLLER	0,25 L 2,70 €
ROTWEINSCHORLE VOM SPÄTBURGUNDER	0,25 L 3,00 €

Scannen Sie den QR-Code für unsere
komplette Getränkekarte.



Alle Preise für Speisen incl. 5% Mwst. und Getränke incl. 16% Mwst

1 Farbstoffe, 2 Konservierungsstoffe, 3 Süßungsmittel, 5 Antioxidationsmittel, 6 Geschmacksverstärker, 12 Stabilisator