NACHMITTAGSKARTE

von 14:00-17:00 Uhr

Vorspeisen

	EURO
Beilagensalat	7
Forelle von der Fischzucht Zordel als Tatar mit Petersilie und Buttermilch	19
Weinbergschnecken 6 Stück / 12 Stück mit Petersilien-Kräuter-Butter (ca. 15 Minuten Zubereitungszeit)	10 / 16

Flammkuchen

Flammkuchen „traditionell“ mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	12
zusätzlich mit Comté	13
Flammkuchen mit Münsterkäse, getrockneten Tomaten & Kartoffeln	14
zusätzlich mit kaltgerührten Preiselbeeren	15
Flammkuchen mit roter Bete und Ziegenkäse	12

Hauptspeisen

Cordon Bleu vom Ortenauer Schweinerücken gefüllt mit Münsterkäse und Schwarzwälder Schinken, dazu Pommes Frites **oder** Kartoffelsalat	29
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites **oder** Kartoffelsalat	29
Münchner Schnitzel vom Ortenauer Schweinerücken mit Senf und Meerrettich und Pommes frites **oder** Kartoffelsalat	26

Dessert

Mousse au chocolat von der Valrohna Schokolade mit Kaiserstühler Rumtopf	9

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE & BIERE

MINERALWASSER					EURO	
Lieler Schlossbrunnen Classic, Markgräflerland					0,5 l	5
Lieler Schlossbrunnen Medium, Markgräflerland					0,5 l	5
Hornberger Lebensquelle Still, Schwarzwald			0,33 l	4	1,0 l	8

SÄFTE, SOFTGETRÄNKE & BIERE

JUNG BIO KELLEREI, TENINGEN

Bio-Apfelsaft | Johannisbeersaft				0,25 l	4,5	

KELLEREI DIETZ, OSTERBURKEN

Rhabarber-Nektar | Traubensaft				0,25 l	4,5	
Rhabarber-Schorle | Traubenschorle	0,25 l	4		0,5 l	6,5	

FRITZ KOLA, HAMBURG

Kola | Kola super Zero | Fritz-Limo Orange/ Zitrone						
MischMasch (Kola+Orange)				0,33 l	4	
Bitter Lemon/Tonic / Ginger Ale				0,2 l	3,5	

BADISCHE STAATSBRAUEREI ROTHAUS, GRAFENHAUSEN

Pils oder Radler vom Fass	0,3 l	4		0,5 l	5	
Alkoholfreies Pils				0,33 l	4	
Weizen				0,5 l	5	
Alkoholfreies Weizen				0,5 l	5	

BRAUEREI AUGUSTINER-BRÄU, MÜNCHEN

Lagerbier Hell				0,5 l	5,	