

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 Spargel, Bärlauchpesto, gratiniert mit Hollandaise	14
zusätzlich mit Coppa Schinken	16
Hauptspeisen	
Cordon Bleu vom Ortenauer Schweinerücken gefüllt mit Münsterkäse und Schwarzwälder Schinken, dazu Pommes Frites <u>oder</u> Kartoffelsalat	29
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites <u>oder</u> Kartoffelsalat	29
Hausgemachte Spätzle mit Bärlauch, Onsen Ei, Spargel und Kohlrabi	21
Dessert	
Panna Cotta mit Rhabarberkompott	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 ROTH AUS, 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
----------------	--	-------	---