

# NACHMITTAGSKARTE

von 14:00-17:00 Uhr

<b>Vorspeisen</b>	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
<b>Flammkuchen</b>	
Flammkuchen „traditionell“ mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln zusätzlich mit Comté	12 13
Flammkuchen mit Münsterkäse, getrockneten Tomaten & Kartoffeln zusätzlich mit kaltgerührten Preiselbeeren	14 15
Flammkuchen mit roter Bete und Ziegenkäse	12
<b>Hauptspeisen</b>	
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 und Wurzelgemüse	18
Ganzes Mistkratzerle aus dem Ofen mit Pommes frites, (Zubereitungszeit ca. 30 min)	28
<b>Dessert</b>	
Mousse au chocolat von der Valrohna Schokolade mit eingelegten Kaiserstühler Kirschen	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,
----------------	--	-------	----