

## Vorspeisen

	€
gemischter Salat	6,00/9,00
gemischter Salat mit zweierlei Ziegenkäse	7,50/10,00
hausgemachte Gänseleberterrine mit Apfel-Holunderchutney und Brioche	19,00/23,00
Spargelsalat mit wachsweichem Ei	13,00
<b>zusätzlich mit</b> gebeizter Lachsforelle	17,00
Tafelspitzsülze mit Radieschen und Bärlauch	12,00

## Hauptspeisen

Badischer Spargel mit Sauce Hollandaise und Kratzede	22,00
<b>zusätzlich mit</b> gekochtem Schinken von der Metzgerei Feißt	25,00
Wiener Schnitzel vom Kalb	29,00
Backfisch vom Kabeljau	29,00
Lammragout mit grünem Spargel und Polenta	23,00
Backfisch vom Kabeljau mit Remoulade und Kartoffelsalat	19,00
Ganzes „Mistkratzerle“ aus dem Ofen mit Pommes Frites	17,00
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes Frites oder Kartoffelsalat	19,00
Cordon Bleu vom Kalb gefüllt mit Münsterkäse und luftgetrocknetem Schinken von der Metzger Feißt mit Pommes Frites und Preiselbeeren	22,00

## Hausgemachte Flammkuchen

	€
Flammkuchen „traditionell“ mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln	8,00
zusätzlich mit Käse	8,50
Flammkuchen mit Bärlauch, Ziegenkäse und getrockneten Tomaten zusätzlich mit Coppa-Schinken von der Metzgerei Dirr	9,00 11,00
Flammkuchen mit Münsterkäse getrockneten Tomaten und Kartoffeln	9,50
Flammkuchen mit Spargelspitzen, gratiniert mit Sauce Hollandaise	9,00
Flammkuchen mit Jonagold Äpfeln aus dem Kaiserstuhl und hauseigenem Apfelbrand	9,50

## Dessert

Tiramisu mit Rhabarber	6,00
------------------------	------