

## ... typisch badisch

### Weinbergschnecken „Burgunder Art“

mit Landbaguette

**12,80 Euro**

### Bunter Marktsalat mit fein aufgeschnitten Tafelspitz mit „Freiburger Grüner Sauce“ und Brägele<sup>c,g</sup>

**17,90 Euro**

### Wurstsalat

mit Bibbeleskäs` und knusprigen Brägele<sup>f,g</sup>

**13,90 Euro**

### Gezupftes Schäufele

mit Herdäpfelsalat und Krautsalat

**17,90 Euro**

### Käsebrettle

mit ausgewählten Käsesorten, Trauben und Nüssen  
dazu Feigensenf und Landbrot<sup>g,j</sup>

**15,40 Euro**

### Vesperbrettle

mit ausgewähltem Käse und Schwarzwälder Schinken,  
gesalzener Butter und Landbrot<sup>1,g,j</sup>

**19,90 Euro**

## ... frisch vom Markt

### Bunter Marktsalat

mit überbackenem Ziegenkäse, Waldhonig,  
frischem Thymian

**16,90 Euro**

### Bunter Marktsalat

mit gegrillten Riesengambas und Knoblauch<sup>b,j,n</sup>

**19,90 Euro**

## ... aus dem Suppentopf

### Gazpacho

mit Landbrot

**6,00 Euro**

## ... vom Hof und von der Weide

### Wiener Schnitzel

mit hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat<sup>d,i,j</sup>

**25,40 Euro**

### Cordon bleu vom Kalb „badische Art“

gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Münsterkäse,  
dazu knusprige Brägele und Gurkensalat in Rahm<sup>g,i</sup>

**26,30 Euro**

### En de Canon – Currywurst

mit Bauern – Pommes und Mayonnaise

**9,50 Euro**

## ... aus dem Wasser

### Lachsfilet

mit Rahmspinat, Drillingen und Safran- Riesling  
Soße

**22,80 Euro**

Bibeleskäs = Quark mit Kräutern - Brägele = Bratkartoffeln

Informationen über Zusatzstoffe in unseren Speisen entnehmen Sie bitte unserer Allergenkarte – bitte fragen Sie unser Servicepersonal

WEINSTUBE



RESTAURANT

# Spezialitätenkarte

## Fr. Maishähnchen „Label Rouge“

mit Ratatouille und Kräuterdrillinge

**17,50 Euro**

## Garnelenpfännchen

6 Stück in Knoblauchöl und Landbaguette

**14,50 Euro**

## Gegrillte Matjesfilets

mit Brägele und Speckbohnen

**14,50 Euro**

## 3 Schweinefilets

mit Brägele und Speckbohnen an Sauce Bernaise

**19,90 Euro**

## Badischer Senfrostbraten

mit Brägele, Cassis-Zwiebeln und Salatbouquet

**27,30 Euro**



WEINSTUBE  
RESTAURANT

# Unsere Flammkuchen aus der original badischen Flammenkuchen-Bäckerei

**Der „Elsässer“ 10,90 €**

Mit Rahm, Speck, Frühlingszwiebel

**„Toskana“ 11,50 €**

Mit Rahm, Tomate, Mozzarella und Ruccolapesto

**„Kreta“ 12,90 €**

Mit Rahm, Fetakäse, Peperoni, Oliven und Rote Zwiebeln

**„Bretagne“ 14,90 €**

Mit Rahm, Lachs, Garnelen, Ruccola und Knoblauchöl

**„Münster“ 14,90 €**

Mit Rahm, Münsterkäse, Kümmel und Rote Zwiebeln

WEINSTUBE



RESTAURANT

## Unsere Desserts:

### Banane flambiert

mit Vanilleeis

**5,90 Euro**

### Killepitsch-Crème

mit Vanilleeis, Roter Grütze und Kleene Kille

**9,90 Euro**

### Mousse au Chocolat

mit Traubenkompott

**8,90 Euro**

### Crème brûlée

**6,50 Euro**

### Flammkuchen Normandie

Mit Rahm, Äpfeln, Rosinen, Zimt und Vanilleeis

**13,90 Euro**