

## Klassiker

### ... typisch badisch

**Weinbergsschnecken „Burgunder Art“**  
mit Landbaguette

**12,80 Euro**

**Wurstsalat**

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

**13,90 Euro**

**Gezupftes Schäufele**

mit Erdäpfelsalat und Krautsalat

**17,90 Euro**

**Käsebrette**

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

**15,40 Euro**

**Vesperbrette**

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

**20,30 Euro**

**Badischer Senfrostbraten**

mit Brägele, Cassis-Zwiebeln und Salatbouquet

**27,30 Euro**

**Cordon bleu vom Kalb „badische Art“**

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

**26,60 Euro**

### ... aus dem Suppentopf

**Gulaschsuppe**  
mit Landbaguette

**8,90 Euro**

### ...frisch vom Markt

**Bunter Marktsalat**  
mit überbackenem Ziegenkäse, Waldhonig,  
frischem Thymian

**16,90 Euro**

### ... vom Hof und von der Weide

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

**25,40 Euro**

**En de Canon – Currywurst**

mit Bauern – Pommes und Mayonnaise

**9,50 Euro**

**3 Schweinefilets**

mit Brägele und Speckbohnen  
an Sauce Bernaise

**19,90 Euro**

### ...aus dem Wasser

**Garnelenpfännchen**  
6 Stück in Knoblauchöl und Landbaguette

**14,50 Euro**

**Regenbogenforelle**

mit Drillingen und Salatbouquet

**19,90 Euro**

WEINSTUBE



RESTAURANT

Unsere Flammkuchen aus der  
original badischen Flammkuchen-Bäckerei

## Der „Elsässer“

mit Rahm, Speck, Frühlingszwiebel

**10,90 Euro**

## „Toskana“

mit Rahm, Tomate, Mozzarella und Ruccolapesto

**11,50 Euro**

## „Kreta“

mit Rahm, Fetakäse, Peperoni, Oliven und roten Zwiebeln

**12,90 Euro**

## „Bretagne“

mit Rahm, Lachs, Garnelen, Ruccola und Knoblauchöl

**14,90 Euro**

## „Münster“

mit Rahm, Münsterkäse, Kümmel und roten Zwiebeln

**14,90 Euro**

WEINSTUBE



RESTAURANT

## Unsere Desserts:

### Birnen- Tarte

mit Zitronen- oder Himbeeren- Sorbet

**9,90 Euro**

### Schokomousse

mit Früchten und Fruchtspiegel

**8,90 Euro**

### Schokoküchlein

mit Vanilleeis

**8,90 Euro**

### Crème brulée

**7,20 Euro**

### Flammkuchen „Normandie“

mit Rahm, Äpfeln, Rosinen, Zimt und Vanilleeis

**13,90 Euro**