

Regionales für Sie lecker und frisch zubereitet...

Hausaperitif vo leichtem Weißburgunder us Hugelheim
mit Rhabarberlikor⁽⁵⁾ und Sekt leicht und Spritzig **€ 5.20**

Sasbacher Haussekt“Pur“ genossen vom Weburgunder trocken **€ 5.00**
oder verfeinert als

Winzertrunk...

mit: Holundersirup oder Traubenlikor **€ 5.30**

Feine hausgemachten Supple

Gemüsecremesuppchen der Saison verfeinert mit einem Klecks Rahm **€ 4.50**

Rinderkraftbruhe „noch so gemacht wie es sich gehort „
mit Einlage (Fladli Nudeli Markklossli oder obis anderes feines **€ 4.50**

Badisches Schneckensuppchen verfeinert mit Krauser us em eigene Garten **€ 6.00**
**

Dreierlei Minisuppli (Fur verschlechte Suppenkasper ein Mu) **€ 5.90**

Weitere feine Suppchen finden Sie auf der Saisonkarte ..

Knackig frische Salate

Frische gemischte Salate **€ 4.95** oder nur Blattsalate € 4.50
(Die Gemusesalate sind nach alter Rezeptur angemacht)

Feine heimische Blattsalate mit warmen Pilzen und Melone **€ 8.80**

Beilagensalat **€ 3.90**

Kalte kleine Vorspeisensachen

Vorspeisenteller "Storchen" Kleine feine Vorspeisenvariationen **€ 12.00**

1/2 dtz. Schneckli im Topfle uberbacken mit hausgemachter Schneckenbutter dazu
Webrotstreifen **€ 8.80** (Die Butter macht´s!)

Feine Lachsterrine an Blattsaladli mit Cocktailsoli ⁽¹⁸⁾ **€ 8.90**

Hausgebeizter Lachs ⁽¹⁹⁾ mit kleinem Kartoffelkuchli und feinem Salatli **€ 10.50**
(Fur Fischliebhaber immer wieder gottlich)

Crevettencocktail⁽¹⁸⁾ an wurziger Sauce **€ 8.90** (Der darf nicht fehlen)

Rinderfilet "Irma la Douce" mit einer Haube von grünem Pfeffer und Sauce Béarnaise ⁽²⁰⁾ überzogen dazu Pommesfrites € 26.-

Kalbsrücken an Morchelrahmsauce mit frischen Marktgemüse und hausgemachten Spätzle € 25.50

Pfeffersteak vom Entrecote mit schwarzem Pfeffer dazu Gemüse und Pommesfrites € 20.00 (Eindeutig ein Liebling der Gäste)

Schweinerückensteak an frischen Cremechampignons dazu Marktgemüse und Pommesfrites € 15.00

Lammteller von Lammfilet an Kräuter-Tomatensößli dazu grüne Bohnen (auf Wunsch auch ein anderes Gemüse) und Gratinierten Kartoffeln € 20.-

Kalbs und Schweinefilet an leichter Currysauce mit Dunstpflirsich und Mandelreis € 21.00 Als Schnupperteller € 15.00 ^(5,21)
(Bitte sagen wenn die Currysauce schärfer sein soll)
**

Boeuf „Stroganoff“ Rinderfiletgulasch in feiner Sauce serviert mit hausgemachten Spätzle € 24.00 Als Schnupperteller € 15.50

Rund um Gemüse -Vegetarisch

Gemüseteller von frischen Marktgemüsen € 10.00
**

Feine knusprige Rösti mit Cremepilzen € 11.00
**

Pasta mit leckeren Gemüsen € 11.00
**

Pfannekuchen gefüllt mit Champignons und Käse überbacken € 10.50

Badisches Vesper...

Großer Salatteller mit Schinkenröllchen (18,23) **	€ 10.80
Wurstsalat pikant mit Zwiebeln /oder Käse ***	€ 8.80
Russische Eier auf Wurstsalat mit Salaten und Salami garniert(18,24,25,2,5) ***	€ 9.80
Hausgeräuchertes Speckvesper uf em Brettli (1 E) ***	€ 9.80
Dinkelberger Landteller mit Wurst, Käse und Speck (1E) ***	€ 8.50
Rauchfleischplatte mit verschiedenen hausgeräucherten Schinken (23)	€12.00
Kalter Fischteller mit verschiedenen Sachen aus der kalten Fischküche € 12.-	

Sehr geehrte Gäste die mit einer Allergie zu kämpfen haben, bitte informieren Sie uns
Gerne werden wir Ihre Wünsche berücksichtigen..
Anbei schon die Deklaration von den Zusatzstoffen die in gewissen Produkten enthalten
sind.

Deklaration der Zusatzstoffe...

Angabe der Zusatzstoffe die enthalten sind: Konservierungsstoff mit Nr.1 Sorbinsäure,Nr.2 Benzoesäure,Nr.3 PHB-Ester, Nr. 4 Ameisensäure,Nr.5 Farbstoff, Nr.6-9 mit den süßstoffen Saccharin-Cyclamat-Aspartam-Acesulfam,Nr.10 Phospat,Nr.11 geschwefelt, Nr. 12 Chininhaltig, Nr.13 Coffeinhaltig, Nr. 14 mit Glutamat, Nr. 15 geschwärzt, Nr. 16 gewachst, Nr.17 mit jodiertem Speisesalz Nr. 18 Antioxidationsmittel Nr. 19 E 251 Nr.20E330 Nr.21 E 412 Nr. 22 Emulgatoren, Nr.23 E 250-252 Nr. 24 E 252 Nr. 25 E 301