

Kalte Vorspeisen cold appetizers

Gemischter Salat hausgemachte Rohkostsalate Blattsalate Kräuter Kerne Mixed salad with fresh herbs homemade raw food salad roasted seeds	7,90
Hausgemachte Fischterrine Wildkräutersalat Jalapeno – Mayonaise Kräuterbisquit Homemade fish terrine wild herb salad jalapeno – mayonnaise herb bisquit	13,50
Gran Padano 100g Gran padano 16 months, 100g	8,90
Marinierte Kalamata Oliven im Weckglas 100g Marinated Kalamata olives 100g	7,90
Kleiner Tatar vom Weideochsen 70g Kapern Zwiebeln Tomate fein garniert Small beef tatar capers onions tomatoe	15,50
Ruccola Salat Preiselbeer Vinaigrette gehobelter Parmesan Rocket salad cranberry vinaigrette grated Parmesan	9,50

Hausgekochte Suppen / homemade soups

Süßkartoffelsuppe Ingwer Chilli Croûtons Soup of sweet potatoes ginger chilli croutons	8,50
Badische Flädlesuppe Kräuterflädle Gemüse Schnittlauch Beef broth Flädle vegetables chives	8,50

Glutenfrei – und Kohlehydrate glutenfree and without carbohydrates

Gebratene Putenbrust 150g frisches Gemüse vom Markt Roasted turkey breast fresh vegetables from the market	19,50
Rindersteak von der Färse 180 g frisches Gemüse vom Markt Beefsteak fresh vegetables from the market	22,50
Chefsalat großer Salatteller Maispoularde hausgemachte Rohkostsalate Chef salad large salad + homemade raw food salad corn poularde	21,50
Skrei & Garnele hausgemachte Rohkostsalate Blattsalat Preiselbeerdressing Winter cod & shrimp homemade raw food salad leaf salads cranberry vinaigrette	29,90

Vegetarische Gerichte / vegetarian dishes

Steinpilzravioli Tomaten – Salbeibutter Champignons Parmesan geröstete Kerne Ravioli of cep tomatoe – sage – butter mushroom parmesan cheese	19,90 / 18,40
Rote Beete Risotto gratinierter Ziegenkäse Gelbe Beete Ruccola Risotto of beetroot gratinated goat cheese yellow beetroot Ruccola	22,50 / 21,00
Großer gemischter Salat gebratene Waldpilze Kräuter Cherry Tomaten Large Salad roasted mushrooms herbs cherry tomatoes	18,50
Hausgemachte Rösti gratinierter Ziegenkäse eingelegtes Gemüse mariniertes Ruccola Homemade Rösti gratinated goatcheese pickled vegetables marinated rucola	24,50

Liebe Gäste, für Umbestellungen berechnen wir 1€ pro Umbestellung

**Liebe Gäste, zu allen Gerichten servieren wir Ihnen ohne Aufpreis
frisches französisches Baguette / hochwertiges, kaltgepresstes Olivenöl / Himalayasalz / Pfeffer**

Unsere Klassiker our classics

Oma's hausgemachter Hackbraten Rahmsauce Steinchampignons Spätzle Preiselbeeren homemade meatloaf creamsauce stone mushrooms cranberries Spätzle	19,90 / 18,40
Suure Leber vom Kalb Balsamicojus Bratkartoffeln Veal liver in balsamicojus with fried potatoes	24,90 / 23,40
Cordon bleu vom Weideschwein Gemüse der Saison Pommes frites Cordon bleu of porc vegetables French fries	25,90
Geschmorte Kalbsbäckli Gemüse der Saison hausgemachte Spätzle Braised beef cheeks in a merlotsauce mushroom risotto vegetable	29,90 / 28,40
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken knusprige Pommes frites Wiener Schnitzel from the saddle of veal French fries	29,90 / 28,40
300g Rumpsteak von der heimischen Färse, Knoblauchsauce und Pommes frites Rumpsteak, garlic sauce, French fries	37,90 / 36,40
Jubiläumsangebot 30 Jahre Ott auf der Leopoldshöhe Black Angus Rinderfilet Pfeffersauce Blattspinat Pommes frites Black Angus tenderloin of beef peppercream sauce spinach French fries	37,00 / 35,50

Fisch / fish

Black Tiger Garnelen Tagliatelle Wildes Gemüse Cocktailtomaten Knoblauch Black tiger shrimps tagliatelle wild vegetables cherry tomatoes garlic	32,50 / 31,00
Skrei winter cod Winter Kabeljau Risotto Venere zweierlei Karotten Erbsen Safran beure blanc Winter Cod black risotto twofold carrots peas safran beurre blanc	36,50

Für den kleinen Hunger

Badischer Wurstsalat hausgemachte Rohkostsalate Essiggurke Badischer sausage salad homemade raw food salad pickled cucumber	12,50
Elsässer Wurstsalat hausgemachte Rohkostsalate Emmentaler Essiggurke Alsatian sausage salad homemade raw food salad Emmentaler cheese pickled cucumber	14,50
Wassmer's Kalbfleischsülze Blattsalate feine Bratkartoffeln Wassmer's veal aspic leaf salads fried potatoes	16,50
Tatar vom Weideochsen 140g Kapern Zwiebeln Tomate fein garniert Beef tatar 140 g capers onions tomatoe	21,50
Wassmer's Holzofenfleischkäse zwei Spiegeleier Brägele Wood stove Fleischkäse two fried eggs fried potatoes	16,90
Hausgemachte Rösti zwei Spiegeleier kleiner Salat Homemade Rösti two fried eggs small salad	19,50

Flammkuchen

Flammkuchen klassisch Speck Zwiebeln Schnittlauch Tarte flambée bacon onions chives	12,50
Flammkuchen mit Steinchampignons Speck Steinchampignons Zwiebeln Tarte flambée bacon stone mushrooms onions	14,50

Liebe Gäste, für Umbestellungen berechnen wir 1€ pro Umbestellung

**Liebe Gäste, zu allen Gerichten servieren wir Ihnen ohne Aufpreis
frisches französisches Baguette / hochwertiges, kaltgepresstes Olivenöl / Himalayasalz / Pfeffer**

Saisonmenü / seasonal menu

Tatar vom hausgebeizten Saibling

Meerrettich | Apfel | Erbsen | Brickteig | Sesam

★★★

Süßkartoffelsuppe

Kokosmilch | Chilli | Ingwer | Croûtons

★★★

Barbarie Entenbrust

Kartoffel – Cranberry – Taler | Kumquatsauce | Wilder Brokkoli

★★★

Mousse au chocolat

Gesalzene Mousse au chocolat | Crunch | frische Früchte

★★★

3 Gang ohne Suppe 48,00

4 Gänge 54,90

Süße Köstlichkeiten sweets

Kugel Eis	eine große Kugel Eis vom Seebodenhof	3,90
Affogato	1 Kugel Vanille Eis Espresso	5,90
Zitronen – Apérol	1 große Kugel Zitronensorbet Apérol aufgefüllt	8,90
Vodka Sorbet	1 große Kugel Zitronensorbet mit 2cl Vodka	8,90
Gin Sorbet	1 große Kugel Zitronensorbet mit 2cl Bombay Gin	8,90
Tarte Tatin	karamlisierte, französische Apfeltarte Vanille Eis	11,50
Coup Danmark	Vanille Eis hausgem. Schokosauce Haselnusskrokant, Sahne	10,50
Flammkuchen	Leckerer Apfelflammkuchen Rahm Äpfeln Rosinen Zimt	11,90
Schoko Mousse	Hausgemachte Schokoladenmousse Crunch frische Früchte	11,50
Hausgemachte Meringue	Meringue Joghurteis Granola Passionsfruchtragout	11,90

Liebe Gäste, für Umbestellungen berechnen wir 1€ pro Umbestellung

**Liebe Gäste, zu allen Gerichten servieren wir Ihnen ohne Aufpreis
frisches französisches Baguette / hochwertiges, kaltgepresstes Olivenöl / Himalayasalz / Pfeffer**

Besondere Weine

Ein ganz besonderer Weißwein
2021er VDP Ortswein Chardonnay

Weingut Blankenhorn

Saftige Frucht paart sich mit lebendiger Säure und salziger Mineralität

1dl = 7,00 / 2,5dl = 15,80 / Originalflasche = 42,00

Little flight of wine

Kleine Chardonnay Verkostung

2021 VDP Chardonnay

Saftig, fruchtig, lebendige Säure

Salzige Mineralität

Sehr vollmundig

Weingut Blankenhorn

2022 Chardonnay Exclusiv

prägnante Säure, fruchtig,

körperreich und doch leicht, nussig -

fruchtig im Nachgang

Weingut Behringer

Wir servieren Ihnen ein 1dl pro Wein zum verkosten 12,50€ zusammen
Viel Vergnügen

Top Rotwein aus Spanien !

Pingus „PSI“ 2020 - Peter Sissecks Wein mit Seele

Selten einen so wunderbaren Wein mit einer solchen Klasse und Eleganz, unglaublicher Frische

Und trotzdem sehr beeindruckendem Körper bei perfekter Balance getrunken

1dl = 10,80 / 2,5dl = 24,50 / Originalflasche 65,00

Liebe Gäste, für Umbestellungen berechnen wir 1€ pro Umbestellung

Liebe Gäste, zu allen Gerichten servieren wir Ihnen ohne Aufpreis

frisches französisches Baguette / hochwertiges, kaltgepresstes Olivenöl / Himalayasalz / Pfeffer