

Herzlich Willkommen

Liebe Gäste,
die Gesundheit unserer Gäste liegt uns am Herzen.
Deshalb kochen wir für Sie genauso, wie wir auch für uns selbst kochen
würden – ehrlich, bewusst und mit höchsten Ansprüchen an die
Qualität unserer Zutaten.

Wir verzichten konsequent auf ungesunde Samenöle und
verwenden stattdessen ausschließlich Rinderfett, sowie
kaltgepresstes Olivenöl von De Cecco.
Geschmacksverstärker wie Glutamat oder Hefeextrakte
haben in unserer Küche auch keinen Platz.
Zudem salzen wir seit über 20 Jahren ausschließlich mit Himalaya-Steinsalz und
verzichten auf raffiniertes, weißes Salz.

All das sind Dinge, die uns wichtig sind, die wir selber jeden Tag leben
und die wir auch gerne mit Ihnen teilen möchten.

Genießen Sie ihren Aufenthalt bei uns.
und jetzt...Guten Appetit!

Ihre Familie Ott.

"ALKOHOL!
WEIL KEINE GUTE GESCHICHTE
MIT EINEM SALAT ANFÄNGT"

Don't Drink & Drive



Ott's Winzersekt 8,00

Hauscuvée

Solare-Spritz 9,00

Solare Zitrus-Rosmarin | Winzersekt

Sommertraum 9,00

Hollunderblütensirup | Winzersekt | Zitrone | Ingwer | Rosmarin

Apérol Spritz 9,00

Aperol | Winzersekt | Soda | Orange | Eis

Ingwer-Spritz 9,00

Aperol | Winzersekt | Ingwer | Rosmarin | Eis

Campari Spritz 9,00

Campari | Winzersekt | Orange | Eis

Ott's Sparkling Rubin 9,00

Hibiskusblüten-Zitrone-Wacholderbeere | Sekt | Rosmarin | Eis

Ott's Sparkling Bernstein 9,00

Lavendelblüten-Orangen-Rosmarin | Sekt | Eis

Maracuja-Spritz 9,00

Aperol | Maracuja | Sekt | Eis

Drink & Drive



Apfelsecco 0,0% 8,00

Alkoholfreier Apfelsekt | Weingut Köberlin

Süß-Saurer Leo 0,0% 9,00

Zitrone-Ingwer | Apfelsecco | Rosmarin | Soda | Eis

Rubin-Spritz 0,0% 9,00

Hibiskusblüten-Zitrone und Wacholderbeerengwer | Soda | Eis

Bernstein Spritz 0,0% 9,00

Lavendelblüten-Orangen-Rosmarin | Soda | Eis

Martini Floreale Tonic 0,0% 9,00

Martini Floreale | zarte Blumennoten | Fever Tree Tonic

Apero ZERO X | Weingut Alexander Laible 9,00

Orange, Hibiskus, Maracuja | Tonic-Water

Gin & Tonic



Z44 Alpen-Gin mit Zirbenzapfen – harzig, würzig und charakterstark
Unsere Mixer-Emphelung: Indian Tonic – 14,50

Black Forest Gin Kräftiger Gin aus dem Schwarzwald mit dunklen Beeren- und Kräuternoten.
Unsere Mixer-Emphelung: Indian Tonic – 13,50

Gin de Cologne Leichter, fruchtiger Gin mit rheinischer Handschrift und milder Struktur.
Unsere Mixer-Emphelung: Fever Tree Elderflower Tonic – 13,50

Bombay Sapphire Klassischer London Dry mit feinen Zitrusnoten und ausgewogener Wacholderbasis.
Unsere Mixer-Emphelung: Indian Tonic – 12,50

Gin Mare Mediterraner Gin mit Rosmarin, Thymian und Olive – würzig und aromatisch.
Unsere Mixer-Emphelung: Fever Tree Mediterranean Tonic – 14,50

Gin Sul Hamburger Gin mit portugiesischer Zitrusfrische und milder Wacholdernote.
Unsere Mixer-Emphelung: Fever Tree Mediterranean Tonic – 14,50

Badener Dry Gin Neun Botanicals – inspiriert durch die Stromschnellen der Limmat, destilliert mit natürlichem Badener Quellwasser
Unsere Mixer-Emphelung: Fever Tree Elderflower Tonic – 14,50

Gordons Traditioneller Klassiker – klar, trocken und wacholderbetont.
Unsere Mixer-Emphelung: Indian Tonic – 11,00

The London No. 1 Blue Gin Auffällig blau, elegant und weich mit feinen Kräuter- und Zitrusnoten.
Unsere Mixer-Emphelung: Fever Tree Mediterranean Tonic – 14,50

No.3 London Dry Gin Klassischer London Dry mit feinen Zitrusnoten und ausgewogener Wacholderbasis.
Unsere Mixer-Emphelung: Indian Tonic – 12,50

GINSTR Stuttgart Dry Gin Regionaler Gin mit Zitrus, Wacholder und feiner Würze – modern und frisch.
Unsere Mixer-Emphelung: Fever Tree Mediterranean Tonic – 13,50

Hendricks Außergewöhnlich weich mit Noten von Gurke und Rose – frisch, floral und einzigartig.
Unsere Mixer-Emphelung: Fever Tree Elderflower Tonic – 13,50

Iris Gin Floraler Premium-Gin mit eleganten Blütennoten und sanfter Frische.
Unsere Mixer-Emphelung: Fever Tree Elderflower Tonic – 14,50

Monkey 47 Komplexer Schwarzwald-Gin mit 47 Botanicals – intensiv, würzig und einzigartig.
Unsere Mixer-Emphelung: Fever Tree Mediterranean Tonic – 14,50

LÖ-Gin Regionaler Gin aus Lörrach mit ausgewogenen Kräuter- und Zitrusnoten.
Unsere Mixer-Emphelung: Indian Tonic – 13,50

Roku-Gin Japanischer Gin mit sechs Botanicals wie Kirschblüte und Yuzu – floral und komplex.
Unsere Mixer-Emphelung: Fever Tree Elderflower Tonic – 14,50

Brockmans Fruchtiger Gin mit Beerennoten – weich, leicht süß und unkonventionell.
Unsere Mixer-Emphelung: Fever Tree Elderflower Tonic – 14,50

Vorspeisen, kleine Gerichte & Tapas

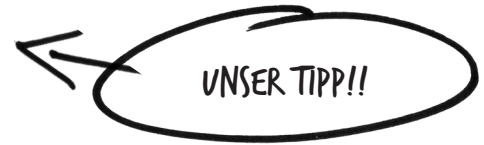
Gemischter Salat | Rohkost | Blattsalate | Kerne | Kräuter | Hausdressing 10,50 | 8,50
Mixed Salad | Raw Vegetables | Leafy Greens | Seeds | Herbs | House Dressing

Hausgemachte Kürbissuppe von Hokkaidokürbisen 11,50 | 9,50
Homemade Hokkaido Pumpkin Soup

Spicy Chicken Wings 3Stk = 8,00 | 6Stk = 13,50

Pikante, marinierte Oliven 8,50
Spicy, marinated olives

Elsässer Flammkuchen | Speck | Zwiebel | Schnittlauch 15,50
Alsatian tarte flambée | bacon | onion | chives



Wildgerichte

Ott's Rehpf Pfeffer 31,50 | 29,50
Maronen | Birnen | Rotkraut
Venison stew with chestnuts, pear, red cabbage and jus

Feine Rehschnitzel 34,50 | 32,50
Waldpilz-Preiselbeersauce | Spätzle | Rotkraut
Venison schnitzel with wild mushroom & cranberry sauce, spaetzle and red cabbage

Hirschrückemedallions 36,50 | 34,50
Maronen | Rotkraut | Spätzle
Venison loin medallions with chestnuts, red cabbage and homemade spaetzle

Der passende Wein zu Ihrem Gericht



Die Lieblingsbegleitung unserer Gäste:
2022 Shiraz | Kaapzicht Estate Südafrika
1dl 9,90 | 2,5dl 22,00

Die Lieblingsbegleitung unserer Gäste:
2019 Spätburgunder | Weingut am Klotz
1dl 7,50 | 2,5dl 16,50

Die Lieblingsbegleitung unserer Gäste:
2019 Spätburgunder | Weingut am Klotz
1dl 7,50 | 2,5dl 16,50

Vegetarische Gerichte

Steinpilzravioli in Kräutersauce 24,90 | 22,90
mit Parmesan und Kirschtomaten
Porcini mushroom ravioli in a herb cream sauce, with Parmesan and cherry tomatoes.

Waldpilzrisotto 27,00 | 25,00
Parmesan | Kräuter
Wild mushroom risotto

Kürbispasta 23,50 | 22,50
Penne | Kürbiscremesauce
Pumpkin-Pasta

Der passende Wein zu Ihrem Gericht



Die Lieblingsbegleitung unserer Gäste in weiss:
2023 Weissburgunder | Hauswein
1dl 4,75 | 2,5dl 10,55

Die Lieblingsbegleitung unserer Gäste in weiss:
2023 Weissburgunder | Hauswein
1dl 4,75 | 2,5dl 10,55

Die Lieblingsbegleitung unserer Gäste in weiss:
2013 Riesling | Van Volxem
1dl 9,00 | 2,5dl 20,00

Fisch

Zander auf feinem Waldpilzrisotto 34,90 | 32,90

Pike-perch on wild mushroom risotto

"IT'S ALWAYS TIME FOR A FLÄSCHLE WEIN"



Unsere Klassiker

Zarte Rinderbäckle 33,90 | 31,90

Porweinjus | Kartoffelpüree

Braised beef cheeks with port wine jus and mashed potatoes

Pariser Pfeffersteak 300g 39,50 | 200g 37,50

Mit Pommes-frites, Marktgemüse und Pfeffersauce

Parisian pepper steak with french fries,
market vegetables and pepper sauce

Tatar vom Weideochsen 140g 25,50 | 18,50

Salatbouquet | Toast

140g pasture-raised beef tartare with a side salad and toast

Champignonrahmschnitzel vom Schwein 23,50 | 21,50

Mit hausgemachten Spätzle

Pork Cutlet with Creamy Mushrooms | Homemade Spätzle

Wienerschnitzel vom Kalb 31,50 | 29,00

Mit Pommes frites

Wiener schnitzel with French fries

Saure Leber 27,50 | 25,50

Kalbsleber | Sauce | Brägele

Sour liver in sauce with fried potatoes

Cordon Bleu vom Weideschwein 29,50

Mit Pommes und Marktgemüse

Cordon Bleu of pasture-raised pork and vegetables

Oma's Hackbraten 23,50 | 21,50

Hausgemachte Spätzle, Pfefferrahmsauce

Grandma's Meatloaf, with Homemade
Spätzle & Pepper Cream Sauce

Der passende Wein zu Ihrem Gericht



Die Lieblingsbegleitung unserer Gäste in weiss:

2024 Sauvignon Blanc | Oliver Zetter (Pfalz)

1dl 5,20 | 2,5dl 12,90

Überraschungswein

Eine Flasche Weiß- oder Rotwein

aus unserem Gewölbekeller für Sie ausgesucht

26,50

Die Lieblingsbegleitung unserer Gäste:

2019 Spätburgunder | Weingut am Klotz

1dl 7,50 | 2,5dl 16,50

Die Lieblingsbegleitung unserer Gäste:

2022 Shiraz | Kaapzicht Estate Südafrika

1dl 9,90 | 2,5dl 22,00

Die Lieblingsbegleitung unserer Gäste:

2023 Spätburgunder & Regent | Hauswein

1dl 6,30 | 2,5dl 14,10

Die Lieblingsbegleitung unserer Gäste:

2019 Spätburgunder | Weingut am Klotz

1dl 7,50 | 2,5dl 16,50

Die Lieblingsbegleitung unserer Gäste:

2023 Spätburgunder & Regent | Hauswein

1dl 6,30 | 2,5dl 14,10

Die Lieblingsbegleitung unserer Gäste:

2023 Spätburgunder & Regent | Hauswein

1dl 6,30 | 2,5dl 14,10

Die Lieblingsbegleitung unserer Gäste:

2021 Le Volte dell'Ornellaia

1dl 9,80 | 2,5dl 21,00

Die Lieblingsbegleitung unserer Gäste:

2007 Sangiovese & Cabernet | Tenuta di Salviano

1dl 6,50 | 2,5dl 15,00

Dessert



Hausgemachte Mousse au Chocolat mit Kirschragout 13,50

Tarte Tatin 13,50

Karamellisierte, französische Apfeltarte mit Vanille Eis

Eiskaffee 9,00

2 Kugeln Vanille Eis | Eiskaffee | Schlagrahm

Flammkuchen 13,50

Mit Apfel & Zimt

Affogato 6,50

Vanille Eis & Espresso

Pistazie Spezial 9,90

Große Kugel Vanille Eis mit Pistazienlikör

Schoko Spezial 9,90

Große Kugel Schoko Eis mit Zimtpflaumenlikör & Sahne

Aperol on Ice 9,90

Große Kugel Orangensorbet mit Aperol aufgefüllt

Vodka-Sorbet 9,90

Große Kugel Brombeersorbet mit Vodka aufgefüllt

Coupe Danmark 9,50

Vanilleeis | Heiße Schokosauce | Sahne

Große Kugel Eis 5,50

Vanille | Schokolade | Haselnuss | Zitrone | Erdbeere
Pflaumensorbet | Orangensorbet | Brombeersorbet | Pistazie

Digestif



Fragen Sie gerne
nach unserer großen
Digestif-Karte.

Unsere Dauerbrenner:

Schladerer Williams 5,50

Ziegler alte Zwetschge 11,50

Haltinger Hefeschnaps 4,50

Haltinger Obstler 4,50

Zibärtele 7,00

Scheibels Moor-Birne 9,50

Sansibar Grappa Moscato 9,50

UNSERE FLÜSSIGE EMPFEHLUNG

Unser Whisky-Flight „Weltreise“
für alle die mal schnuppern möchten.

Japan: 2cl „Akashi“ – Zart, leicht malzig und fruchtig.

Irland: 2cl „Bushmills 10“ – Weich und fruchtig.

Deutschland (Bayern): 2cl „Slyrs“ – Cremig mit einer leichten Honignote.

USA: 2cl „Woodford Reserve“ – Bourbon mit Noten von Vanille und Karamel,
und einer leichten Würze.

19,00



Rote Topgewächse

2007 | Salviano Turlo | Sangiovese & Cabernet
Italien

1dl 6,50 | 2,5dl 15,00 | 0,75l 39,00

2019 | Spätburgunder Kalk & Löss | Weingut am Klotz
Markgräflerland

1dl 7,50 | 2,5dl 16,50 | 0,75l 44,50

2021 | Le Vollte dell'Ornellaia
Toskana

1dl 9,80 | 2,5dl 21,00 | 0,75l 59,00

2024 | Rosé VV | Van Volxem
Saar

1dl 4,80 | 2,5dl 10,70 | 0,75l 29,00

2022 | Kaapzicht | Cuvée Anna „Shiraz“
Südafrika | Stellenbosch

1dl 9,90 | 2,5dl 22,00 | 0,75l 59,00

2023 | Ott's Hauswein Rot | Pinot Noir & Regent
Markgräflerland | Behringen

1dl 6,30 | 2,5dl 14,10 | 0,75l 39,90

2022 | Schmätterling claret | Syrah & Spätbur. | Ziereisen
Markgräflerland

1dl 4,80 | 2,5dl 10,70 | 0,75l 29,00

Unkomplizierte Rotweine

Oberbergener Spätburgunder | Fasswein

Britzinger Spätburgunder | Halbtrocken

Schorle-Rot

0,1l 3,90 | 0,25l 6,50

0,1l 4,80 | 2,5dl 9,50

0,25l 5,50

Weisse Topgewächse

2023 | Mas a Miel | Muscat (Süßwein)
Südfrankreich

5cl 12,50

2022 | Grauburgunder | Behringer
Britzingen

1dl 3,80 | 2,5dl 9,50 | 0,75l 28,50

2023 | Weissburgunder Hauswein | Röschard
Weil am Rhein | Schlipf

1dl 4,75 | 2,5dl 10,55 | 0,75l 28,50

2017 | Rivaner | K.H. Johner
Kaiserstuhl

1dl 4,60 | 2,5dl 10,35 | 0,75l 28,00

2024 | Sauvignon Blanc | Oliver Zeter
Pfalz

1dl 5,20 | 2,5dl 12,90 | 0,75l 38,90

2023 | Riesling | Weingut Van Volxem
Saar

1dl 9,00 | 2,5dl 20,00 | 0,75l 54,00

Unkomplizierte Weissweine

Weiler Gutedel | Weingut Röschard | Trocken

Britzinger Gutedel | Fasswein | Trocken

Riesling | Basserman-Jordan

Gutedelschorle

0,1l 3,90 | 0,25l 6,50

0,1l 3,90 | 2,5dl 6,50

0,1l 5,90 | 2,5dl 10,50

0,25 5,00