

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 und das ganze Team

DRINK & DRIVE

Apfelsecco 0,0% Alkoholfreier Apfelsekt Weingut Köberlin	8,30
Suß – Saurer Leo 0,0% Zitrone – Ingwer Apfelsecco Rosmarin Soda Eis	9,00
Rubin – Spritz 0,0% Hibiskusblüten – Zitrone und Wachholderbeer – Ingwer Soda Eis	9,00
Bernstein – Spritz 0,0% Lavendelblüten – Orangen – Rosmarin Soda Eis	9,00
Martini Florale Tonic 0,0% Martini Florale Fever Tree Tonic zarte Blumennoten	9,00
Apéro Zero X Weingut Alexander Laible Orange, Hibiskus, Maracuja Tonic – Water	9,00

DON'T DRINK & DRIVE

Ott's Winzersekt Hauscuvée	8,00
Solare – Spritz Solare Zitrus – Rosmarin Winzersekt	9,00
Frühlingstraum Hollunderblüte Winzersekt Soda Orange Eis	9,00
Apérol Spritz Apérol Winzersekt Soda Eis	9,00
Ingwer – Spritz Aperol Winzersekt Ingwer Rosmarin Eis	9,00
Campari Spritz Campari Winzersekt Orange	9,00
Ott's Sparkling Rubin Hibiskusblüten – Zitrone und Wacholderbeere Sekt Rosmarin Eis	9,00
Ott's Sparkling Bernstein Lavendelblüten – Orangen – Rosmarin Sekt Eis	9,00
Maracuja – Spritz Aperol Maracuja Sekt Eis	9,00

Weiter leckere Apéros findet Ihr auf unserer Getränkekarte

PFINGSTMENÜ

Tom Ka Gay Suppe

Jumbogarnelen auf Belugalinsen
mit Balsamico

Lammrücken rosa gebraten,
Thymian – Senfkruste
Bohnen und Rosmarinkartoffeln

Tiramisu von Erdbeeren
mit Rosmarin

Menü 3 Gang ohne Suppe 59,00

Menü 4 Gang 69,00

TIPP DER WOCHE

Kalbsbäckle mit Gemüse vom Markt und
Kartoffelpüree 38,00

&

1dl Ott's Hauswein rot, Cuvée aus
Pinot Noir und Regent 6,50

TAPAS

UNSERE EMPFEHLUNG

Grana Padano Würfel, 16 Monate gereift 100g 12,50
Grana Padano cubes, aged 16 months | 100g

Pikante, marinierte, Kalamata Oliven 8,50
spicy, marinated, Kalamata olives

Buffalo Spicy Chicken Wings 3 Stück 7,50 | 6 Stück 13,00
spicy buffalo chicken wings

+

ÜBERRASCHUNGSWEIN

Eine Flasche Weiß – oder Roséwein - oder Rotwein
aus unserem Gewölbekeller für Sie ausgesucht 26,90

AUS DEM SUPPENKESSEL

Hausgekochtes Tomatensüppchen mit Kräutersahne 10,50 | 8,50
creamsoup of tomatoes | whipped cream

Crèmesüppchen vom Markkgräfler Stangenspargel mit Einlagen 11,50 | 9,50
creamsoup of fresh asparagus | asparagus

SALATE UND KLEINE GERICHTE

Elsässer Wurstsalat | Rohkostsalate | Käse | Pommes frites 18,50 | 16,50
Alsatian sausage salad | raw vegetable salads | cheese | French fries

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

140g Tatar vom Weideochsen | Kapern | Zwiebeln | Tomaten, Salatbouquet | Toast 23,50 | 21,50
140 g grass feed beef tatar | capers | onions | tomatoes | salad bouquet | toast

Gemischter Salat | marinierte Rohkostsalate | Kerne | Kräuter | Hausdressing 10,50 | 8,50
mixed salad | raw vegetables | leaf lettuce | seeds | herbs | housedressing

Ceasar Salat | Parmesandressing | gerösteter Speck | Croûtons 12,50 | 10,50
ceasar salad | parmesandressing | roasted bacon | croutons

FRÜHLINGSMENÜ

Crèmesüppchen von frischem Bärlauch und Spargel
Weinbegleitung : 2024er Landerer Grauburgunder vom Löss 1dl

Lauwarmer Spargelsalat mit gebratenen Garnelen
Weinbegleitung: 2013er Van Volxem Saar Riesling 1dl

Markgräfler Stangenspargel mit kleinem Black Angus Rinderfilet
Sauce Hollandaise und Rosmarinkartoffele
Weinbegleitung: 2022 Britzinger Jubiläums Chardonnay, Behringer 1dl

Rhabarberragout mit Vanille – Eis vom Seebodenhof und Schlagsahne
Weinbegleitung: Mas Amiel, Muscat de riversaultes 5 cl

3 Gänge ohne Suppe 66,00
4 Gang Menü 76,00

Weinbegleitung 32,80

Aus SEEN UND MEER

Gegrillter Zander auf Spargelrisotto | Parmesan 32,50 | 30,50
grilled piike perch | risotto of asparagus | parmesan cheese

Gegrillter Wolfsbarsch an Bärlauch Zitronensauce | Butternudeln 32,90 | 30,90
grilled sea bass | wild garlic and lemon sauce | butter noodles

UNSERE KLASSIKER

Oma's hausgemachter Hackbraten | Spätzle | Pfefferrahmsauce 23,50 | 21,50
Grandma's meatloaf | homemade Spätzle |

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken | Pommes frites 31,50 | 29,50
Wiener Schnitzel with French fries

Geschmorte Riinderbäckle | Merlotsauce | Marktgemüse | Kartoffelpüree 36,50
braised beef cheeks | Merlot sauce | seasonal vegetables | mashed potatoes

Black Angus Rinderfilet | Café de Paris | Marktgemüse | -Pommes frites 45,50 | 43,50
black Angus beef filet | café de Paris | seasonal vegetables | French fries

Pariser Pfeffersteak | Marktgemüse | Rosmarinkartoffeln 300g | 200g 41,50 | 39,50
Parisian pepper steak | seasonal vegetables | rosemary potatoes

Champignonrahmschnitzel vom Schwein | hausgemachte Spätzle 24,50 | 22,50
porc cutlet | creamsauce of brown mushrooms | homemade spätzle

Suure Leber vom Kalb | Balsamicojus | Bratkartoffeln 26,90 | 24,90
veal liver | balsamicojus | fried potatoes

Kalbsrückensteak | Morchelrahmsauce | Marktgemüse | hausgemachte Spätzle 44,50 | 42,50
veal sirloin steak | cream sauce of morels | homemade Spätzle

Kalbsgeschnetzeltes "Zürcher Art" | Champignonrahmsauce | hausgemachte Rösti 34,00 | 32,00
sliced veal „Zurich style“ | Champignon cream sauce |

Cordon bleu vom Weideschwein | Raclettekäse | Gemüse | Pommes frites 29,50
cordon bleu of porc | raclette cheese | fresh market vegetables | French fries

VEGETARISCHE GERICHTE

Steinpilzravioli | Sahnekräutersauce | Parmesan 24,50 | 22,50
Porcini mushrooms | creamy herb sauce | Parmesan

Flammkuchen | Tomaten | Mozzarella | rocket | basil pesto 15,50
tarte flambée | tomatoes | mozzarella | herb pesto

Fettucine | Tomatensauce | Oliven | Kapern | Parmesan 23,00 | 21,00
fettucine | tomatoesauce | olives | capers | Parmesan

Fettucine | Spinatrahmsauce | geschmorte Kirschtomaten | Parmesan 23,00 | 21,00
fettucine | creasauce of spinach

SPARGEL MIT UNS IN DEN FRÜHLING

Stangenspargel | Rumpsteak 120g | Hollandaise | Neue Kartoffele 49,50
Fresh asparagus | rumpsteak | Hollandaise | new potatoes

Lauwarmer Spargelsalat | Vinaigrette | gegrillte Black Tiger Garnelen 24,50
lukewarm asparagus salad | vinaigrette | black tiger shrimps

Frischer Stangespargel | Neue Kartoffele | Sauce Hollandaise 31,00
lukewarm asparagus | New potatoes | Hollandaise

Stangenspargel | gegrillter Zander | Hollandaise | Neue Kartoffele 48,00
fresh asparagus | grilled filet of pike perch | Hollandaise | new potatoes

Kleine Portion Stangenspargel | gem. Schinken | Hollandaise | Neue Kartoffele 33,90
small portion of fresh asparagus | mixed ham | Hollandaise | New potatoes

Stangenspargel | gem. Schinken | Kratzede | Hollandaise 39,90
fresh asparagus | mixed ham | Kratzede | Hollandaise

Stangenspargel | paniertes Kalbsschnitzel | Hollandaise | Neue Kartoffele 46,00
fresh asparagus | breaded veal schnitzel | Hollandaise | new potatoes

DER PERFEKTE SPARGELWEIN

2023er Rivaner, Weingut Karl.H. Johner Bischoffingen
1dl = 4,60 | 2,5dl = 10,35 | Originalflasche 0,7ltr = 28,00

ETWAS SÜSSES ZUM SCHLUSS

Coup Romanoff 13,90
große Kugel Vanille Eis | mit Orangenlikör marinierte Erdbeeren | Schlagrahm

Flammkuchen 13,50
mit Apfel | Zimt | Rosinen

Riesen Kugel Eis 5,50
Vanille | Zitronensorbet | Brombeersorbet | Haselnuss | Vanille | Schoko | Erdbeer | Orangensorbet

Schokotip 12,90
lauwarmer Schokokuchen | Vanille Eis | Sauerkirschragout

Affogato 6,50
1 Kugel Vanille Eis | frisch gebrühter Espresso

Pistatie Spezial 9,90
große Kugel Vanille Eis | ital. Pistatienlikör

Schoko Spezial 9,90
große Kugel Schoko Eis | Sahne | Himbeer | Eierlikör

Apérol on Ice 9,90
1 große Kugel Orangensorbet | Apérol aufgefüllt

Hugo on Ice 9,90
1 große Kugel Zitronensorbet | Hugo | Zitrone | Rosmarin

Vodka Sorbet 9,90
1 große Kugel Brombeersorbet | 2cl Vodka

Crème brûlée 11,50
gebrannte Crème | Orangenzenen

Tarte Tatin 13,50
karamellisierte, französische Apfeltarte | Vanille Eis

Eiskaffee 9,00
2 Kugeln Vanille Eis | kalter Kaffee | Schlagrahm

Eisschokolade 9,00
2 Kugeln Vanille Eis | Milkschokolade | Schlagrahm

FÜR WEINFREUNDE – GLASWEISE GENIESSEN

besondere Tropfen, im offenen Ausschank als 1dl | 2,5dl | Originalflasche

ROTE TOPGEWÄCHSE

2007	Salviano Turlo Sangiovese & Cabernet Tenuta di Salviano Umbrien	6,50 15,00 39,00
2022	Kaapzicht Cuvée Anna „Shiraz“ only Sansibar 100% Shiraz, Kaapzicht Estate, Stellenbosch	9,90 22,00 59,00
2019	Spätburgunder am Klotz, Weingut Am Klotz Istein	7,50 16,50 44,50
2023	Ott's Hauswein rot Cuvée aus Spätburgunder und Regent Behringer Britzingen	6,30 14,10 39,50
2018	Tamino Cabernet Carbon Cabernet Cortis	5,60 12,40 33,50
2022	Kaiken Ultra 100% Malbec, Hazienda Kaiken, Argentinien	7,50 16,60 45,00
2010	Crozes Hermitage Paul Jaboulet	10,80 24,00 65,00
2018	Pinot Noir Barrique Kiefe Seufert Ballrechten Dottingen	8,10 18,10 49,00

EINFACHE ROTWEINE UND WEISSHERBST

Oberbergener Spätburgunder Fasswein	4,00 8,50
Britzinger Spätburgunder halbtrocken	4,80 9,50
Rotweinschorle	5,00

WEISSE TOPGEWÄSCHSE

2023	Mas a Miel Muscat de riversaultes (Süßwein / Dessertwein)	5cl 12,50
2017	Bischoffinger Rivaner Weingut K.H.Johner	4,60 10,35 28,00
2024	Grauburgunder vom Löss Weingut Landerer	5,60 12,40 33,50
2023	Weiler Schlipf Weissburgunder Hauswein Weingut Röschard Weil am Rhein	4,75 10,55 28,50
2013	Vani Volxem Mosel – Saar, Saarielsing Weingut Van Volxem Wiltingen	9,00 20,00 54,00
2024	Roé Clarette Weingut Knipser Weingut Knipser Lammersheim	6,00 14,00 37,00

UNKOMPLIZIERTE WEISSWEINE

Weiler Gutedel Weingut Röschard Weil am Rhein	3,90 6,50
Britzinger Gutedel Fasswein	3,90 6,50
Riesling Bassermann – Jordan	5,90 10,50
Gutedelschorle vom Britzinger Gutedel	5,00

SÄFTE UND SCHORLE

Apfelsaft naturtrüb	0,25l 4,80	0,4l 6,30
Zitronenschorle (frisch)	0,25l 4,20	0,4l 6,00
Himbeerschorle (Sirup)	0,25l 3,00	0,4l 4,50
Maracujaschorle	0,25l 4,80	0,4l 6,30
Apfelschorle naturtrüb	0,25l 4,80	0,4l 6,30
Johannisbeerschorle	0,25l 4,80	0,4l 6,30
Orangensaft	0,25l 4,80	0,4l 6,30
Cranberryschorle	0,25l 5,50	0,4l 7,00
Tomatensaft	0,25l 5,50	0,4l 7,00
Craberryschorle	0,25l 5,10	0,4l 7,00

APÉRITIFS

Ott's Haussekt	0,1l 8,50
Ott's Spezial Sekt & Cranberry	0,1l 8,50
Ott's Haussekt mit Hollunderblütensirup	0,1l 9,00
Hugo Frizzante Holunder Minze	0,2l 9,00
Key Lime Spezial Haussekt	0,1l 9,00
Champagner	0,1l 12,50
Kir Royale Haussekt mit Cassis	0,1l 12,50
Martini Bianco Rosso Dry	5cl 6,50
Sherry Dry Fino Sweet	5cl 6,50
Portwein Weiss Rot	5cl 6,50
Cynar Soda Orange	5cl 7,50
Campari Soda Orange	5cl 7,50

BIER

Waldhaus Pils Fass	0,3l 4,60 0,4l 5,50 0,5l 6,00
Waldhaus alkoholfrei	0,3l 5,00
Walhaus Weizen alkoholfrei	0,5l 6,00
Waldhaus Weizen	0,5l 6,00

GRANDERWASSER

In der Karaffe	0,25l 3,70 2,5dl 6,50 1ltr. 7,90
Still Medium Sprudel	

Belbtes Wasser nach Johann Grander, doppelt filtriert

KAFFEESPEZIALITÄTEN UND SCHOKOLADE

Café crème mit Schoko Rahmkübeli	4,20
Espresso mit Schoko – Sahne – Rahmkübeli	4,20
Cappuccino	4,20
Cappuccino	4,20
Tasse Milchkaffee	4,20
Irish Coffee Irish Whiskey Schlagrahm	9,50
Kaffee Amaretto 2cl Amaretto Schlagrahm	9,50
Caotina Vollmilch Schlagrahm	4,50
Ovomaltine Vollmilch Schlagrahm	4,50
100% Cacao Vollmilch	7,50
Schoko Jamaica Rum Schlagrahm	9,50
Schoko Amaretto Amaretto Schlagrahm	9,50
Schoko Caramel Caramel Schlagrahm	9,50