

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

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

Gazpacho Andalouse | Kalte andalousische Gemüsesuppe 11,50 | 9,50
Creamsoup of tomatoes and whipped herbal-cream

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

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

Pikante, marinierte Oliven 8,50
Spicy, marinated olives

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



"IT'S ALWAYS TIME FOR A FLÄSCHLE WEIN"

Überraschungswein

Eine Flasche Weiß- oder Rotwein
aus unserem Gewölbekeller für Sie ausgesucht
26,50

Fisch

Zander auf feinem Pfifferlingsrisotto 34,90 | 32,90
Chanterelle risotto with fresh Parmesan and
herbs.

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

Vegetarisch & mit Pfifferlingen

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

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

Hausgemachte Nudeln mit Pfifferlingen 28,90 | 26,90
Pfifferlinge à la crème | frische Kräuter
Homemade pasta with creamy chanterelle mushrooms and
fresh herbs.

Die Lieblingsbegleitung unserer Gäste in weiss:
2024 Sauvignon Blanc | Oliver Zetter (Pfalz)
1dl 5,20 | 2,5dl 12,90

Pfifferlingrisotto 28,90 | 26,90
Parmesan | Kräuter
Chanterelle risotto with fresh Parmesan and herbs.

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

Zitronenspaghetti mit frischem Basilikum 25,50 | 23,50
Lemon spaghetti with fresh basil.

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

Fleisch, Pfifferlinge, und was wir dazu trinken würden.

Black Angus Rinderfilet Café de Paris 45,50 | 43,50
Marktgemüse, Pommes frites

Black Angus Beef Fillet Café de Paris |
Seasonal Vegetables | French Fries

Kalbsbäckle und Pfifferlinge 34,90 | 32,90
Pfifferlingsrahmsauce, Nudeln

Braised veal cheeks | creamy chanterelle sauce | noodles

Oma's Hackbraten 23,50 | 21,50
Hausgemachte Spätzle, Pfefferrahmsauce

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

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

Geschnetzeltes „Züricher-Art“ 31,50 | 29,00
Champignonrahmsauce, hausgemachte Rösti

Wiener schnitzel with French fries

Cordon Bleu vom Weideschwein 29,50
Mit Pommes und Marktgemüse

Cordon Bleu of pasture-raised pork and vegetables

Elsässer Wurstsalat 18,50 | 16,50
Rohkostsalat, Käse, Pommes frites

Alsatian Sausage Salad | Raw Vegetable Salads |
Cheese | French Fries

Frischer Rindfleischsalat 21,00 | 19,00
Rohkostsalat, Käse, Pommes frites

Fresh beef salad made from boiled rump steak ,
with vinaigrette, salad garnish and crispy fried potatoes.

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:
2007 Sangiovese & Cabernet | Tenuta di Salviano
1dl 6,50 | 2,5dl 15,00

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

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

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

Die Lieblingsbegleitung unserer Gäste:
2021 Le Volte dell'Ornellaia
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 in weiss:
2023 Weissburgunder | Hauswein
1dl 4,75 | 2,5dl 10,55

Die Lieblingsbegleitung unserer Gäste:
2021 Le Volte dell'Ornellaia
1dl 9,80 | 2,5dl 21,00

**DAS LEBEN IST ZU KURZ...
MACH ES SÜSS!**

Dessert



Eisschokolade 9,00

2 Kugeln Vanille Eis | Milchsckokolade | Schlagrahm

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

Crème brûlée 11,50

Gebrannte Creme | Orangenesten

Große Kugel Eis 5,50

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

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

Säfte und Schorle

Apfelsaft naturtrüb	0,25l 4,80 0,4l 6,00
Wasser mit Zitronensaft	0,25l 4,20 0,4l 6,00
Himbeerschorle	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
Tomatensaft	0,25l 5,50 0,4l 7,00
Cranberryschorle	0,25l 5,10 0,4l 6,90

Aperitifs

Ott´ s Haussekt	0,1l 8,50
Ott´ s Spezial Sekt & Cranberry-Saft	0,1l 8,50
Ott´ s Haussekt mit Hollunderblütensirup	0,1l 9,00
Hugo	0,25l 9,00
Lilet Wild Berry	0,25l 9,00
Key Lime Special Winzersekt & Limettensaft	0,1l 9,00
Champagner	0,1l 12,50
Kir Royale Haussekt mir Cassislikör	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 6,50
Campari Soda Orange	5cl 6,50
Sansibar Pfirsich Belini	0,25l 9,00

Bier

Waldhaus Pils vom Fass	0,3l 4,60 0,4l 5,50 0,5l 6,00
Waldhaus Pils Alkoholfrei	0,33l 5,00
Waldhaus Weizen Hell	0,5l 6,00
Waldhaus Weizen Alkoholfrei	0,5l 6,00
Waldhaus Naturradler	0,33l 5,00

Alkoholfreie Getränke

Eistee Pfirsich	0,25l 3,80 0,4l 4,40
Zitronenlimonade	0,3l 3,80 0,4l 4,40
Cola	0,3l 3,80 0,4l 4,40
Fritz Cola Super-Zero	0,33l 3,90
Orangenlimonade	0,3l 3,80 0,4l 4,40
Spezi	0,3l 3,80 0,4l 4,40
Schweppes Bitter Lemon	0,2l 5,00
Fever Tree Tonic	0,2l 5,00

Wasser

Karaffe	
Still Medium Sprudel	0,25l 3,70 0,5l 6,50 1l 7,90
Doppelt gefiltert und belebt, nach Johan Grander.	

Kaffeespezialitäten

Café creme mit Schoko-Rahmkübeli	4,20
Espresso mit Schoko-Sahne-Rahmkübeli	4,20
Cappucino	4,20
Latte Macchiato	4,50