Herzlich Wilkommen

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 Saphire 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 11,00 | 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

Kartoffelsuppe mit Speck-Kracherle 10,50 | 8,50
Potato Soup with Bacon Bites

Badischer Nüsslesalat mit Speck-Kracherle 12,90 | 10,90
Lamb‘s lettuce with bacon croutons

Wildgerichte

Ott´s Rehpfeffer 32,50 | 30,50
Maronen | Birnen | Rotkraut | hausgemachte Spätzle
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

---

Hirschrückemedaillons 39,50 | 37,50
Maronen | Rotkraut | Spätzle
Venison loin medallions with chestnuts, red cabbage and homemade spaetzle

Der passende Wein zum Wild

↓

2009 | Insoglio del Cinghiale
Toscana | Tenuta Campo di Sasso
1dl 9,50 | 2,5dl 21,50 | 0,75l 59,00

2023 Spätburgunder & Regent | Hauswein
Weil am Rhein
1dl 6,30 | 2,5dl 14,10 | 0,75l 39,90

2021 Le Volte dell‘Ornellaia
Toskana
1dl 9,80 | 2,5dl 21,00 | 0,75l 59,00

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

↓

2023 Weissburgunder | Hauswein
Weil am Rhein
1dl 4,75 | 2,5dl 10,55 | 0,75l 28,50

2007 Grauer Burgunder Alte Reben (Jaspis)
H.P Ziereisen | Markgräflerland
1dl 11,00 | 2,5dl 26,00 | 0,75l 71,00

2024 Auxerrois (TREE OF LIFE)
Weil am Rhein | Pandora´s Vineyard
1dl 7,50 | 2,5dl 17,00 | 0,75l 47,00

Fisch

Der passende Wein zu Ihrem Gericht

↓

Zander auf feinem Waldpilzrisotto 34,90 | 32,90

Pike-perch on wild mushroom risotto

2007 Grauer Burgunder Alte Reben (Jaspis) |
H.P Ziereisen | Markgräflerland
1dl 11,00 | 2,5dl 26,00 | 0,75l 71,00

Unsere Klassiker

Der passende Wein zu Ihrem Gericht

↓

Zarte Rinderbäckle 34,50 | 32,50
Porweinjus | Kartoffelpüree

Braised beef cheeks with port wine jus and mashed potatoes

2017 MORO
Sardinien | Cannonau di Sardegna DOC (Mesa)
1dl 9,10 | 2,5dl 20,30 | 0,75l 55,00

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

2015 Cuveé Paul (Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätb.)
Kaiserstuhl | Gebrüder Mathis
1dl 7,50 | 2,5dl 17,50 | 0,75l 47,00

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

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

2023 Spätburgunder & Regent | Hauswein
Weil am Rhein
1dl 6,30 | 2,5dl 14,10 | 0,75l 39,90

Champignonrahmschnitzel vom Schwein 24,50 | 22,50
Mit hausgemachten Spätzle

Pork Cutlet with Creamy Mushrooms | Homemade Spätzle

2022 Grauburgunder
Britzingen | Behringer
1dl 7,50 | 2,5dl 16,50 | 0,75l 28,50

Wienerschnitzel vom Kalb 32,00 | 31,00
Mit Pommes frittes

Wiener schnitzel with French fries

2023 Spätburgunder & Regent | Hauswein
Weil am Rhein
1dl 6,30 | 2,5dl 14,10 | 0,75l 39,90

Saure Leber 28,50 | 26,50
Kalbsleber | Sauce | Brägele

Sour veal liver in sauce with fried potatoes

2023 Spätburgunder & Regent | Hauswein
Weil am Rhein
1dl 6,30 | 2,5dl 14,10 | 0,75l 39,90

Cordon Bleu vom Weideschwein 29,50
Mit Pommes und Marktgemüse

Cordon Bleu of pasture-raised pork and vegetables

2021 Le Volte dell'Ornellaia
Toskana
1dl 9,80 | 2,5dl 21,00 | 0,75l 59,00

Oma´s Hackbraten 23,50 | 21,50
Hausgemachte Spätze, Pfefferrahmsauce

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

2015 Cuveé Paul (Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätb.)
Kaiserstuhl | Gebrüder Mathis
1dl 7,50 | 2,5dl 17,50 | 0,75l 47,00

Elsässer Wurstsalat 19,50 | 17,50
Mit Pommes-Frites

Sausage Salad with greens and French fries

2022 Schmätterling Clairet (Rose aus Syrah und Spätb.)
H.P Ziereisen | Markgräflerland
1dl 4,80 | 2,5dl 10,70 | 0,75l 29,00

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 12,50
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
Zibärtle 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

2015 | Cuveè Paul Kalkbödele | Gebrüder Mathis
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Spätb.) | Kaiserstuhl
1dl 7,50 | 2,5dl 17,50 | 0,75l 47,00

2009 | Insoglio del Cinghiale | Tenuta Campo di Sasso
Toscana
1dl 9,50 | 2,5dl 21,50 | 0,75l 59,00

2021 | Le Vollte dell´Ornellaia
Toskana
1dl 9,80 | 2,5dl 21,00 | 0,75l 59,00

2017 | MORO | Cannonau di Sardegna DOC (Mesa)
Sardinien
1dl 9,10 | 2,5dl 20,30 | 0,75l 55,00

2023 | Ott´s Hauswein Rot | Pinot Noir & Regent
Markgräflerland | Behringen
1dl 6,30 | 2,5dl 14,10 | 0,75l 39,90

2022 | Schmätterling clairet | Syrah & Spätbur. | Ziereisen
Markgräflerland (ROSE)
1dl 4,80 | 2,5dl 10,70 | 0,75l 29,00

Unkomplizierte Rotweine

Oberbergener Spätburgunder | Fasswein	0,1l 3,90 | 0,25l 6,50
Britzinger Spätburgunder | Halbtrocken	0,1l 4,80 | 2,5dl 9,50
Schorle-Rot	0,25l 5,50

"IT'S ALWAYS TIME FOR A FLÄSCHLE WEIN"

Überraschungswein

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

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

2025 | Sauvignon Blanc | Oliver Zeter
Pfalz
1dl 5,20 | 2,5dl 12,90 | 0,75l 38,90

2024 | Auxerrois (TREE OF LIFE) | Pandora´s Vineyard
Weil am Rhein
1dl 7,50 | 2,5dl 17,00 | 0,75l 47,00

2007 | Grauer Burgunder Alte Reben (Jaspis) | H.P Ziereisen
Markgräflerland
1dl 11,00 | 2,5dl 26,00 | 0,75l 71,00

2013 | Weissburgunder Winklerberg | Weingut Konstanzer
Kaiserstuhl
1dl 8,00 | 2,5dl 18,50 | 0,75l 51,00

Unkomplizierte Weissweine

Weiler Gutedel | Weingut Röschard | Trocken	0,1l 3,90 | 0,25l 6,50
Britzinger Gutedel | Fasswein | Trocken	0,1l 3,90 | 2,5dl 6,50
Riesling | Basserman-Jordan	0,1l 5,90 | 2,5dl 10,50
Gutedelschorle	0,25 5,00