

Badische Prädikatsweine im offenen Ausschank

2025 Weißer Burgunder, Kabinett, trocken Winzerkeller Hex vom Dasenstein	0,1l/0,25l 3,90/ 9,70
2025 Riesling trocken VDP Gutswein, trocken Weingut Andreas Laible	0,1l/0,25l 4,20/10,50
2025 Grauer Burgunder **, trocken Weingut AL, Durbach	0,1l/0,25l 4,20/10,50
2025 Rosé, Pinot Noir & Cabernet Mitos, trocken, Weingut Königer, Kappelrodeck	0,1l/0,25l 3,90/ 9,70
2023 Pinot Noir, Spätburgunder trocken, Oberkircher Winzer e.G.	0,1l/0,25l 3,90/ 9,70

Unsere Aperitifempfehlungen:

Oberkircher Pinot Sekt, trocken	0,1 l	4,80
Durbacher Edelmann Rivaner Sekt, trocken	0,1 l	4,80
Klingelberger Rieslingsekt, brut, Weingut Schloss Ortenberg	0,1l	5,80
Apfelsecco, alkoholfrei, Weingut Köbelin, Eichstetten	0,1l	3,90
Sommerschorle mit Oberkircher Rose „O“, Beeren und Minze	0,25 l	6,50
Hugo (Holundersirup mit Sekt aufgefüllt, Soda)	0,25 l	7,50
Aperol Spritz (Aperol mit Pinot Sekt aufgefüllt, Soda)	0,25 l	7,50
Hibiskus Spritz mit Sekt (auch alkoholfrei mit Tonic 0,25l / 5,90€)	0,25l	7,90
Lillet Wild Berry mit badischen Beeren	0,2 l	7,50
Campari Orange	4 cl	7,50

Vorspeisen

Badische Festtagssuppe 	7,50
Aufgeschlagene Rahmsuppe von Strauchtomaten (veg) 	7,50
Bunter gemischter Salat mit Gartenkräutern und Kracherle (veg)	7,50
Gratinierter Ziegenkäse mit frischer Wassermelone und Honigmelone (veg)	12,50
Garnelentöpfchen (Mit Kirschtomaten und Pesto gegrillte Garnelen)	14,00

Bunte Sommersalate

Großer bunter Sommersalat wahlweise mit	
Gegrillten Putenstreifen	18,50
Gebratenen Edelfischen	24,50
Gegrillten Garnelen	25,80
Großer Blattsalat mit geschmolzenem Demeter Ziegenfrischkäse Nüssen und Kernen (veg) 	19,50

Hauptgerichte

Straßburger Wurstsalat mit Bauernbrot 	13,50
Variation von Sommergemüse mit Kartoffelgratin	21,50
Hausgemachte Semmelknödel mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahmsoße (veg)	22,50
Bandnudeln in Kräuterrahmsoße mit Lachsstreifen	19,80
Mit Pesto gebratene Seeteufelmedaillons auf Ratatouille Gemüse, Bandnudeln	35,00
Gebratenes Lachsfilet auf Blattspinat mit Rieslingsoße und Bandnudeln	32,50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	19,50
Schweinemedallions mit Rahmpfifferlingen, buntem Gemüse und Butterspätzle 	29,50
Cordon bleu vom Kalbsrücken mit Pommes Frites	31,50
Mit Äpfeln und Zwiebeln gebratene Kalbsleber, Gemüse und Kartoffelgratin	32,50
Ochsenzunge in MadeirasöÙe, buntes Gemüse und Bandnudeln 	27,50
Rumpsteak vom Black Angus Rind mit Zwiebeln oder Kräuterbutter, Pommes Frites	32,50
Verschiedene Lendchen in leichter Pfefferrahmsoße mit Gemüse und Kartoffelkroketten	32,50
Ragout vom Nesselrieder Reh mit Rahmpfifferlingen, Butterspätzle und Preiselbeeren	28,50
Nüßchen vom Nesselrieder Reh mit Rahmpfifferlingen, Semmelknödelterrinen und Preiselbeeren 	32,50

Desserts

Marinierte Renchtäler Beeren mit Erdbeersorbet und Vanilleespuma 	9,90
Dreierlei hausgemachte Sorbets mit Früchten garniert	9,80
Frischer Melonensalat mit hausgemachtem Limetten-Joghurt Sorbet	8,80
Creme Brûlée von der Tahiti-Vanille mit Beerenkompott	9,50
Himbeersorbet mit Renchtäler Himbeergeist 	8,80
Parfait vom hausgebrannten Kirschwasser mit Valrhona-Schokoladenmousse und glasierten Sauerkirschen	10,90



Die mit dem Löwen gekennzeichneten Schmecken den Süden-Gerichte sind überwiegend mit Produkten aus der Region zubereitet