

## Vorspeisen

BLATTSALATE AN HAUSDRESSING.....	5,50€
HAUSGEBEIZTER SALM..... mit Dill-Senfsoße und Reibekuchen	8,50€
CARPACCIO VOM RINDERFILET..... mit Ruccola und Parmesansplitter	10,00€
BADISCHE FLÄDLESUPPE..... Rinderkraftbrühe mit Pfannkuchenstreifen	4,50€

## Salate

WURSTSALAT MIT RÖSTI.....	11,00€
MARKGRÄFLERSALAT..... Gebratene Hähnchenbruststreifen, Trauben und Pilze, Salate des Tages an Blattsalaten	13,80€
ZANDERKNUSPERLE..... mit Kräuter-Knoblauchmayonnaise umlegt mit Salaten	15,80€

## Fischige Spezialitäten

Salmröllchen "Rebstock"..... gedünstet, an Rieslingsahnesoße mit Kräutern dazu Blattspinat und Reis	19,80€
Spaghetti mit Seezungenstreifen und Scampis..... VERFEINERT MIT KIRSCHTOMATEN UND FRÜHLINGSZWIEBELN	24,00€
Meerwolffilets..... NACH MÜLLERINEN ART GEBRATEN MIT GERÖSTETEN MANDELN, PETERSILIENKARTOFFELN	24,00€

## Hauptgerichte

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL (Tellerportion)..... serviert mit pommes frites	9,80€
PFEFFERSTEAK „NACH GROSSVATERS ART“..... rassig pikant mit Pfeffersenfkruste an Cognacsahnesoße dazu servieren wir pommes frites	24,00€
HACKBRATEN HAUSGEMACHT..... mit frischen Pilzen (evtl. Pfifferlingen) an Sahneseoße und Spätzle	14,80€
FILETSTEAK VOM JUNGBULLEN..... MIT IN BUTTER SAUTIERTEN PFIFFERLINGEN, LAUCHZWIEBELN UND KIRSCHTOMATEN DAZU DAUPHINEKARTOFFELN	33,00€

## Vegetarische Gerichte

KARTOFFELTASCHEN..... gefüllt mit Frischkäse auf Gemüse an Weissweinssoße	12,00€
--	--------

## AUS HEIMISCHER JAGD

RAGOUT..... mit Schwarzwälder Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle	19,00€
REHSCHNITZEL AN BURGUNDERSOSSE..... mit eingelegten Vieille Prune Dörripflaumen dazu pommes dauphines	29,80€
WILDSCHWEINKOTELETTE MIT LAUCHZWIEBELN UND KIRSCHTOMATEN..... feurig schaft mit Chillischoten, dazu Kartoffelkroketten	22,00€

## Desserts

BIRNENSORBET MIT WILLIAMSBRANNT.....	5,90€
MANGOPARFAIT..... garniert mit frischen Früchten	5,80€
TRILOGIE FÜR SIE..... ESPRESSO, BAILEYS, UND EINE KLEINE SÜSSE ÜBERRASCHUNG	6,00€