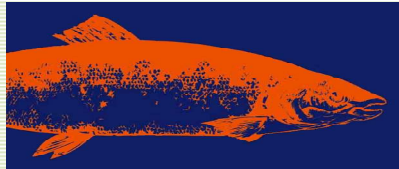


HERZLICH WILLKOMMEN ZU DEN

23. Laufenburger Salmwochen



Als Aperitif empfehlen wir

WINZERSEKT PINOT BRUT 2019 PRIVAT CUVÉE

WEINGUT KÖBELIN | EICHSTETTEN - KAISERSTUHL
0.1 L € 6,80 0.75 L € 41,00

FLOC DE GASCOGNE ROSÉ TONIC
APERIF - LIKÖRWEIN AUS SÜDWESTFRANKREICH
0,2 L € 6,00

Alkoholfrei...

OBST-CUVÉE | MANUFAKTUR JÖRG GEIGER

„NUANCIERT, KOMPLEX UND VIELFÄLTIG WIE EIN
ERLESENER WEIN ODER SCHAUMWEIN, ABER OHNE
ALKOHOL...“

PRISECCO - SPRITZ
WIESENOBST | HOLUNDERBLÜTE | KRÄUTER
SODA | APFEL | THYMIAN
€ 6.80

Unsere Weinempfehlung

SALMENFISCHER

2022ER GRAUBURGUNDER | KABINETT | TROCKEN
WEIN-SONDER-ABFÜLLUNG ZU UNSEREN 23. SALMWOCHEN
VOM WINZERKELLER AUGGENER SCHÄF EG
GLAS 0.1L € 4.00 KARAFFE 0.25L € 8.00
FLASCHE 0.75L € 24.00

IN UNSERER WEINKARTE FINDEN SIE WEITERE TRÖPFCHEN IN
VERSCHIEDENEN QUALITÄTEN UND PREISKLASSEN AUS ALLERLEI REGIONEN
0.1 l ab € 2.40 Weißweine / € 2.90 Rotweine

Unsere Auswahl an Mineralwasser

TAFELWASSER IN DER KARAFFE 0.5 L € 3.50 | 0,9 L € 6.50

BAD DÜRRHEIMER CLASSIC 0.25 L € 2.70

BAD DÜRRHEIMER NATURELL 0.5 L € 4.00

BAD DÜRRHEIMER MEDIUM 0.75 L € 5.50



BRUTSCHES REBSTOCK
HOTEL | RESTAURANT | KAFFEEHAUS

Vorspeisen & Suppen

BLATTSALATE
AN HAUSDRESSING € 6,50

EISBERGSALAT AN DILL - SENFDRESSING
HAUSGEBEIZTER SALM € 12,00

SALM CEVICHE
AVOCADO | GRAPEFRUIT | FRÜHLINGSZWIEBELN RUCCOLA
€ 15,00

KARTOFFEL - SENF - SUPPE
SAHNEHÄUBCHEN | RÄUCHERSALM - CRISSINI
€ 9,80

BADISCHE FLÄDLESUPPE € 7,50

WARMER SALMSTRUDEL
MIT ROHKOST UND BLATTSALATEN
AN BALSAMICODRESSING ODER AN HAUSDRESSING € 12,00
Als Hauptgangportion € 21,00

zur Hauptspeise...

SALMFILET IM KNUSPERMANTEL
REMOULADENSOSSE | BRUTSCHES KARTOFFELSALAT
€ 28,00 **

HAUSGEMACHTE SALMKLÖSSLE
GEDÄMPFT | WERMUTHSAHNESOSSE MIT DILL
BLATTSPINAT | Basmatireis
€ 24,00 **

SALM | PULPO UND GAMBAS AM SPIESS
AUF RAHMNUDELN MIT BLATTSPINAT | OFENTOMÄTLE
€ 36,00 **

KARIBISCHER SALM
GEBRATEN | EXOTISCH | WÜRZIG PIKANT
FRUCHTIGE MANGOSOSSE
BASMATIREIS MIT GEBRATENEN WEISSEN BOHNEN
32,00 **



Vegetarisch

PASTA SIZILIANA

TOMATENPESTO | TOMATEN | LAUCH | PARMESANKÄSE

€ 13,00 **

GEFÜLLTE OFENPAPRIKA - VEGAN

GEMÜSE | KOKOS - INGWER - ZITRONENGRASSOSSE

BASMATIREIS € 24,00 **

Aus heimischen Wäldern

WILDSCHWEIN RAGOUT

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE | PREISELBEERBIRNE

€ 27,00 **



Unsere „Low Carb“ Empfehlung

SALMFILET | ZANDERFILET

GEBRATEN | OFENGEMÜSE | WALNUSSESTO

€ 34,00 **

wenig Kohlenhydrate (keine Sättigungsbeilage)

Der Salmfang (Lachs) gehört zu Laufenburgs Geschichte.

Gerne überreichen wir Ihnen entsprechende Lektüre.

Ohne Fisch, traditionell...

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

POMMES FRITES / KARTOFFELSALAT

TELLERPORTION € 14.00 / € 16.50

GROSSE PORTION € 19.00 / € 21.50

HAUSGEMACHTER HACKBRATEN

RAHMSOSSE | SPÄTZLE € 15.00 **

FRISCHE PILZE | RAHMSOSSE | SPÄTZLE € 19.00 **

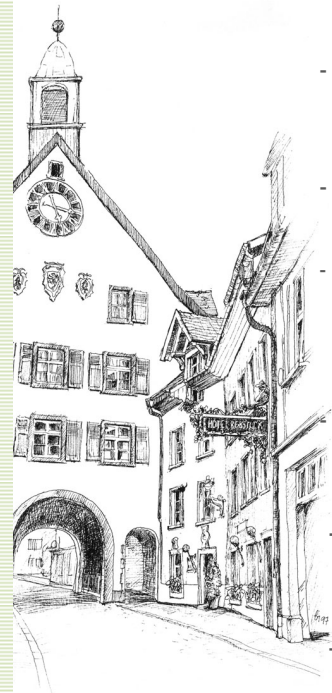
CORDON BLEU_(5,6,7) | POMMES FRITES € 25.00

PFEFFERSTEAK „NACH GROSSVATERS ART“

VOM RINDERRÜCKEN

RASSIG PIKANT AN COGNACSAHNESOSSE | POMMES FRITES

€ 31.00



Salat Variationen

BUNTER SALATTELLER | KARTOFFELSALAT | EI € 13.50 **

- MIT KARTOFFELTASCHEN | FRISCHKÄSEFÜLLUNG
VEGETARISCH € 16.50 **

- MIT PANIERTEM SCHNITZEL € 18.50 **

- „MARKGRÄFLER“
GEBRATENE HÄHNCHENBRUST
WARME PILZE | TRAUBEN € 18.80 **

MIT FISCHKNUSPERLE IM BIERTEIG | GEBACKEN
KNOBLAUCHMAYONNAISE € 19.80 **

- MIT SCHWEINERÜCKENSTEAK | KRÄUTERBUTTER
€ 24.00**

- MIT ENTRECOTE | KRÄUTERBUTTER € 31.00

Lust auf...

WURSTSALAT_(4,5,7) VON DER KALBSLYONER | BROT € 11.00 **

WURSTSALAT_(4,5,7) VON DER KALBSLYONER | RÖSTI € 16.00 **

FLEISCHKÄSE_(4,4,5) GEBRATEN | 2 SPIEGELEIER | BROT € 11.00 **

FLEISCHKÄSE_(4,4,5) GEBRATEN | SPIEGELEI | POMMES FRITES € 14.50 **

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN
UNSERE GEKENNZEICHNETEN HAUPTGÄNGE **
MIT € 2,00 ABZUG ALS KLEINERE PORTION

BRATENSOSSE € 1.70

RAHMSOSSE € 2.50

PILZ- /JÄGERSOSSE € 3.00

PORTION GEMÜSE € 7.50

BEILAGE ZUSÄTZLICH € 4.50

RÖSTI ALS UMBESTELLUNG + € 2.50

BRATKARTOFFELN ALS UMBESTELLUNG + € 2.50

KARTOFFELSALAT ALS UMBESTELLUNG + € 2.50

1 GEDECK EXTRA € 3.00

Liebe Gäste, falls Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie bitte unsere Servicekraft an. Gerne reichen wir Ihnen unsere "ALLERGIKERKARTE" auf der Sie ein kleines Angebot an Gerichten finden, bei denen wir allerlei Allergene leichter ausschließen können.

Unser separater Allergen-Ordner gibt Auskunft über all die in den Speisen der Standardkarte enthaltenen allergenen Zutaten.

Zusatzstoffe:

(1) Eis mit Pflanzenfett, (2) mit Farbstoff, (3) mit Konservierungsstoff, (4) mit Antioxidationsmittel, (5) mit Geschmacksverstärker, (6) mit Phosphat, (7) mit Nitritpökelsalz, (8) mit Süßungsmitteln

*...zum Abschluß
empfehlen wir*

TIRAMISU VON
LIMETTENMOUSSE &
MANGOPÜREE
€ 7.00

BIRNENSORBET MIT
WILLIAMSBRANNT
€ 8.50

APFELKÜCHLE IN ZIMT-ZUCKER MIT
VANILLEEIS € 8.50

TRILOGIE FÜR SIE € 7.60
ESPRESSO, BAILEYS
UND EINE KLEINE SÜSSE
ÜBERRASCHUNG

TRILOGIE FÜR IHN € 7.60
ESPRESSO, TRAUBENTRESTER
UND EINE KLEINE SÜSSE
ÜBERRASCHUNG

BURGUNDER MARC (42% VOL)
WEINTRESTER IM HOLZFASS
GEREIFT WEINGUT DIETER
SCHWEIGLER, BINZEN
2CL € 4.20



BRUTSCHES REBSTOCK
HOTEL | RESTAURANT | KAFFEEHAUS