

Mittagskarte

Aperitif des Monats

Prosecco mit Himbeerlikör	0,1 ltr.	7,00
---------------------------	----------	------

Weißwein des Monats

Bremers Sommerwein, Rivaner QbA, Trocken	0,2 ltr.	6,50
Markgräfler Land	0,50 ltr.	15,50

Rotwein des Monats

Lilium IGT, Sangiovese, Merlot, Cabernet, Trocken	0,2 ltr.	6,50
Toscana	0,50 ltr.	15,50

Vorspeisen

Bunter Salat mit gerösteten Sonnenblumenkernen v	Klein	5,00
	Groß	7,20

Bunter Salat mit gebratenem Zanderfilet im Kernenmantel 4,5,8,11	Klein	7,50
	Groß	10,80

Suppen

Pfifferlingcremesuppe mit Zitronenöl 7,8	7,50
--	------

Tomatenrahmsuppe mit hausgemachtem Basilikumpesto und gebratenen Garnelen 2,7,8, v	7,80
---	------

Vegetarisch/Vegan

Hausgemachte Bandnudeln mit Zucchini, Auberginen, Kirschtomaten und geröstetem Sesam 1,3,7,8,11	15,60
Thymianpolenta mit Tomatensauce und mediterranem Gemüse 8,v	13,80
Hausgemachte Dinkel - Ravioli mit Pfifferling - Ricottafüllung auf Blattspinat 1,3,7,8	15,80
Hausgemachte Spinatknödel mit Curry, pikanter Apfel - Traubensalsa, frischen Pfifferlingen und Basmatireis 8,13,v	14,80

Fleisch

Hausgemachte Kalbsfrikadellen mit Champignonrahmsauce und hausgemachten Knöpfle 1,3,7	12,-
Hausgemachte Freiburger Knöpfle mit Sauerkraut, Speck und Beilagensalat 1,3,7	9,80
Hähnchenbrustgeschnetztes Zigeuner Art im Reisrand 7	10,80
Balkankäse im Speckmantel mit Preiselbeeren und buntem Salat 7,8	9,50
Geschmortes Rinderragout mit hausgemachten Bandnudeln 1,3,8	14,80
Bauernomelette mit Kartoffeln, Speck, Gemüse, Gewürzgurke und Salatbeilage 3,	8,90
Kaninchenkeule, mediterran mit Tomaten, Zwiebeln und Kräutern geschmort, auf hausgemachten Bandnudeln 1,3,8	16,80
Hausgemachte Basilikumspaghetti mit frischen Pfifferlingen, Kirschtomaten und Schwarzwälder Schinken 1,3,7,8	16,30

Rinderrückensteak (220g) mit Kräuterbutter, mediterranem Gemüse und Bratkartoffeln 7,8	22,80
--	-------

Saftig gebratene Entenbrust mit Zitronengras, Blattspinat und Rosmarinkartoffeln 8	19,50
--	-------

Fisch (grätenfrei serviert)

Hausgemachte Bandnudeln mit sonnengetrockneten Tomaten, Pinienkernen und gebratenen Garnelen 1,2,3,8	18,50
--	-------

Dorschfilet mit frischen Pfifferlingen und Basmatireis 4,8	19,50
--	-------

Lachsforellenfilet mit mediterranem Gemüse und hausgemachten Basilikumspaghetti 1,3,4,7,8	19,80
---	-------

Zanderfilet auf Blattspinat und Petersilienkartoffeln 4,6,8	18,80
---	-------

Dessert

Gebrannte Caramelcreme mit Vanilleeis 7	Klein	4,50
	Groß	5,90

Rote Grütze mit Vanillesauce 3,5,7,8	4,50
--------------------------------------	------

Hausgemachte Orangen- Panna - Cotta mit Himbeermark 7	5,00
---	------