

## GETRÄNKEKARTE

### OFFENE WEINE

#### APERITIF

Sasbacher Brut Baden Sekt - Weißer Burgunder	0,1l	€8
2021 Knab Pinot Rosé Sekt	0,1l	€10
Hausaperitif	0,1l	€9
Aperol Spritz	0,1l	€7
Campari Soda   Orange	0,1l	€7
Martini Bianco	0,05l	€6
GoldTonic	0,2l	€7
Goldbrenner Gin		

#### WEISSWEIN

2023 Schätzle Spätburgunder Rosé feinherb	0,25l	€6
2024 Grauburgunder   Sasbacher Winzerkeller	0,25l	€6
2024 Weißer Burgunder   Weingut Knab, Endingen	0,25l	€7
2024 Sauvignon Blanc   Weingut Schloss Ortenberg	0,25l	€8
Weinschorle	0,25l	€3,9
Weiß: Schätzle Müller-Thurgau		

#### ROTWEIN

2023 Spätburgunder Qualitätswein Sasbacher Winzerkeller	0,25l	€7
2021 Spätburgunder Weingut Knab, Endingen	0,25l	€7
Spätburgunder QbA tr. Weingut Schneider, Endingen	0,25l	€13

## GETRÄNKEKARTE

### BIER & ALKOHOLFREI

#### BIER VOM FASS

Waldhaus Pils	0,3l	€4
	0,5l	€5,2
Waldhaus Radler	0,3l	€4
	0,5l	€4,9
Fürstenberg Weizen	0,3l	€4
	0,5l	€5,2

#### ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Fürstenberg Pils alkoholfrei	0,33l	€3,9
Paulaner Weizen alkoholfrei	0,5l	€5,2
Coca-Cola	0,33l	€3,9
Cola Mix	0,33l	€3,9
Apfelschorle	0,33l	€3,9
Johannisbeerschorle	0,33l	€3,9
Tafelwasser   classic / still	0,75l	€6

Liebe Gäste, Informationen über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Mitarbeitern.

Alle Preise in Euro (€)

SPEISEKARTE  
**FRÜHLINGSMENÜ**

**AMUSE-GUEULE**

Hausgebackenes Brot  
der Bäckerei Seng  
mit Aufstrich

\* \* \*

**KAISERIN SALAT**

Lachs | Spargel

\* \* \*

**TORTELLONI**

Ricotta | Spinat

\* \* \*

**RINDERHÜFTE**

Spargel | Herzoginkartoffeln | Jus

\* \* \*

**CRÈME BRÛLÉE**

Waldfrüchte

MENÜ 3 GÄNGE €53

MENÜ 4 GÄNGE €63

(3G ohne Tortelloni)

SPEISEKARTE  
**VORSPEISEN**

**SONNE SALAT** €14

Wildkräutersalat auf Ziegenkäse Boden an Maracuja Dressing und Walnüssen

**SALAT TROPICAL** €15

Wildkräutersalat an Maracuja Dressing mit Garnelen im Kartoffelmantel & gebackener Avocado

**CAESAR SALAT MAL ANDERS** €13

Romanasalatherzen an klassischen Caesar Dressing und gebratenen Hähnchenbruststreifen

**KAISERIN-SALAT** €18

Wildkräutersalat mit geräuchertem Lachs und frischem Spargel

SPEISEKARTE  
**PASTA UND RISOTTO**

<b>PACCHERI ALLA SALSICCIA</b>	<b>€17</b>
Große Röhrennudeln mit Salsiccia in aromatischem Ragù	
<b>TAGLIATELLE</b>	<b>€20</b>
in Trüffel und Parmesansauce	
<b>TORTELLONI</b>	<b>€16</b>
gefüllt mit Ricotta und Spinat in einem Tomaten Sugo	
<b>RISOTTO</b>	<b>€19</b>
mit Meeresfrüchten	

**FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE**

<b>SCHWEINESCHNITZEL</b>	<b>€15</b>
mit Pommes-Frites	

mehr gerne auf Anfrage

***Alle unsere Saucen und Desserts sind hausgemacht, und alle Gerichte werden à la minute frisch zubereitet und angerichtet.***

## HAUPTSPEISEN

<b>RUMPSTEAK 250g</b>	<b>€34</b>
dazu Trüffel Parmesan Pommes, Kräuterbutter & dunkle Jus	
<b>ZANDERFILET</b>	<b>€26</b>
auf Tagliatelle in Dillsauce	
<b>LACHSFILET</b>	<b>€28</b>
dazu Salzkartoffeln, frischer Spargel und Sauce Hollandaise	
<b>SCHWEINEMEDALLIONS</b>	<b>€27</b>
an grober Dijonsenf Sauce dazu Kroketten und Gemüse	
<b>CORDON BLEU</b>	<b>€24</b>
hausgemacht, gefüllt mit Schinken und Käse, dazu Pommes Frites, dunkle Jus und kleiner Salat	
<b>JÄGERSCHNITZEL</b>	<b>€20</b>
an Champignon Rahmsauce dazu Pommes-Frites	
<b>PANIERTES SCHNITZEL</b>	<b>€19</b>
dazu Pommes Frites und kleiner Salat	

## DESSERT

<b>VANILLE EIS</b>	<b>€8</b>
hausgemachtes Eis an Waldfrüchten	
<b>RHABARBER PANNA COTTA</b>	<b>€10</b>
hausgemachte Panna Cotta mit Rhabarber	
<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	<b>€9</b>
hausgemachte Brûlée an Waldfrüchten	

## PHILOSOPHIE UNSERER WEINSTUBE

All unsere Speisen werden mit größter Sorgfalt und Hingabe frisch zubereitet. Unsere Küche legt großen Wert darauf, alle Gerichte a la Minute anzurichten, um Ihnen stets die beste Qualität und den vollen Geschmack zu bieten. Ebenso wird Regionalität bei uns sehr großgeschrieben. So garantieren wir nicht nur Frische und Qualität, sondern unterstützen auch die Nachhaltigkeit und die lokale Wirtschaft.

Genießen Sie bei uns kulinarische Köstlichkeiten,  
die mit Liebe für Sie gezaubert wird.

CHEFKOCH Alejandro Breidenbach | CHOCOLATIER Brigitte Rodriguez  
SERVICE LEITUNG/ADMINISTRATION Tamara Dietsch | GASTGEBER / LEITUNG Rolf Breidenbach

## GETRÄNKEKARTE

## ZUM DESSERT

### DESSERT WEIN

2023 Knab Muskateller Feinherb	0,1 l	€6
2022 Schätzle Scheurebe Kabinett	0,1 l	€6

### SPIRITUOSEN

Klare Brände   Julian Gerhart	2cl	€5
Conde Tovar Rum	4cl	€8
Averna	2cl	€7

### WARME GETRÄNKE

Espresso		€3
Espresso macchiato		€4
Espresso doppio		€4