

## 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<br>Sasbacher Winzerkeller | 0,25l | €7  |
| 2021 Spätburgunder<br>Weingut Knab, Endingen               | 0,25l | €7  |
| Spätburgunder QbA tr.<br>Weingut Schneider, Endingen       | 0,25l | €13 |

## GETRÄNKEKARTE

BIER & ALKOHOLFREI

### BIER VOM FASS

|                    |      |      |
|--------------------|------|------|
| Riegeler Pils      | 0,3l | €4   |
|                    | 0,5l | €5,2 |
| Riegeler 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  
**HERBSTMENÜ**

**AMUSE-GUEULE**

Hausgebackenes Brot  
der Bäckerei Seng  
mit Aufstrich

\* \* \*

**ROTE BETE CARPACCIO**

Senfschaum | Radieschen

\* \* \*

**TIGER GARNELE**

Saison Gemüse | Tomaten Sauce

\* \* \*

**RAVIOLI**

Steinpilze | Parmesan

\* \* \*

**RINDERBACKE**

Kartoffel Creme | Wurzelgemüse

\* \* \*

**PANNA COTTA**

Maracuja

MENÜ 3 GÄNGE €49

MENÜ 4 GÄNGE €59

MENÜ 5 GÄNGE €69

(ohne Carpaccio oder ohne Tiger-Garnele)

SPEISEKARTE  
**VORSPEISEN**

**KÜRBISCREMESUPPE** €8

**TOMATENCREMESUPPE** €9

überbacken mit Gruyère-Käse

**SONNE SALAT** €14

Wildkräutersalat auf Ziegenkäse Boden mit Maracuja Dressing & Walnüsse

**RINDER CARPACCIO** €16

hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Parmesan, Oliven, Zwiebeln & Kapern

**TIGER GARNELE** €17

sautiert mit Champignon Aioli

SPEISEKARTE  
**ZWISCHENSPEISEN**

**ORECCHIETTE PASTA DI MANZO** €23

Orecchiette Pasta mit Rinderfiletstreifen, Paprika und Limette

**TAGLIATELLE** €20

mit Steinpilzen

**RISOTTO** €19

mit Meeresfrüchten

**PENNE ALLA SORRENTINA** €16

mit Aubergine, Pecorino und Mozzarella

**FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE**

**SCHWEINESCHNITZEL** €15

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.***

SPEISEKARTE  
**HAUPTSPEISEN**

|                                                                                     |            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>RINDERBACKE</b>                                                                  | <b>€35</b> |
| geschmorte Rinderbacken an Kartoffel Creme und Wurzelgemüse                         |            |
| <b>RUMPSTEAK 250g</b>                                                               | <b>€34</b> |
| dazu Trüffel Parmesan Pommes, mediterranes Gemüse und Rotwein Jus                   |            |
| <b>ENTE À L'ORANGE</b>                                                              | <b>€32</b> |
| Bauernente mit Rotkraut und Kartoffelklößen an Orangensauce                         |            |
| <b>DORADENFILET</b>                                                                 | <b>€29</b> |
| an Kartoffeln, Möhren und Pak-Choi in Rieslingsauce                                 |            |
| <b>ZANDERFILET</b>                                                                  | <b>€28</b> |
| mit Zitronengras Risotto und mediterranes Gemüse                                    |            |
| <b>SCHWEINEMEDALLIONS</b>                                                           | <b>€27</b> |
| an grober Dijonsenf Sauce dazu Kroketten und mediterranes Gemüse                    |            |
| <b>FRÄNKISCHES SCHÄUFELE</b>                                                        | <b>€26</b> |
| Schweineschulter mit Speckkruste, serviert mit Kartoffel Kloß, Sauerkraut und Sauce |            |
| <b>REH GULASCH</b>                                                                  | <b>€25</b> |
| an hausgemachten Spätzle und Rotkraut                                               |            |
| <b>JÄGERSCHNITZEL</b>                                                               | <b>€20</b> |
| an Champignon Rahmsauce dazu Pommes-Frites                                          |            |

## SPEISEKARTE

### DESSERT

|                                                      |            |
|------------------------------------------------------|------------|
| <b>VANILLE EIS</b>                                   | <b>€8</b>  |
| hausgemachtes Eis an Waldfrüchten                    |            |
| <b>PANNA COTTA</b>                                   | <b>€9</b>  |
| auf Maracuja Spiegel                                 |            |
| <b>SCHOKOLADEN MOUSSE</b>                            | <b>€11</b> |
| schmeichelndes Mousse mit Frucht Ganache             |            |
| <b>BESO DE MANGO</b>                                 | <b>€14</b> |
| raffiniertes Weißes Schokoladenmousse mit Mango Kern |            |

### 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 |
| Rum Santa Teresa              | 2cl | €9 |
| Conde Tovar Rum               | 4cl | €8 |
| Averna                        | 2cl | €7 |

**WARME GETRÄNKE**

|                    |    |
|--------------------|----|
| Espresso           | €3 |
| Espresso macchiato | €4 |
| Espresso doppio    | €4 |