

## GETRÄNKEKARTE

### OFFENE WEINE

#### APERITIF

Sasbacher Brut Baden Sekt - Weißer Burgunder	0,1l	€8
2019 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
2023 Grauburgunder   Sasbacher Winzerkeller	0,25l	€6
2023 Weißer Burgunder   Weingut Knab, Endingen	0,25l	€7
2023 Sauvignon Blanc   Weingut Schloss Ortenberg	0,25l	€8
Weinschorle	0,25l	€3,9

#### ROTWEIN

2022 Spätburgunder Qualitätswein Sasbacher Winzerkeller	0,25l	€6,5
2021 Spätburgunder Weingut Knab, Endingen	0,25l	€7
Spätburgunder QbA tr. 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  
**SOMMERMENÜ**

**AMUSE-GUEULE**

Hausgebackenes Brot  
der Bäckerei Seng  
mit Aufstrich

\* \* \*

**PFIRSICH CARPACCIO**

Burrata | Basilikum | Schinken

\* \* \*

**TIGER GARNELE**

Saison Gemüse | Tomaten Sauce

\* \* \*

**RAVIOLI**

Ricotta | Spinat

\* \* \*

**RINDERHÜFTE**

Kroketten | Pfifferlinge | Rahmsauce

\* \* \*

**PANNA COTTA**

Maracuja

MENÜ 3 GÄNGE €43

MENÜ 4 GÄNGE €53

MENÜ 5 GÄNGE €63

(ohne Carpaccio oder ohne Tiger-Garnele)

SPEISEKARTE  
**VORSPEISEN**

**SALAT CAPRESE** €13

Tomate, Büffelmozzarella und Basilikum

**SALAT TROPICAL** €16

gebackene Avocado auf Wildkräutersalat dazu Garnelen

**KAISERIN SALAT** €15

Wildkräutersalat, dazu geräucherter Lachs

**RINDER CARPACCIO** €16

hauchdünn geschnittenes Rindfleisch mit Parmesan, Oliven, Zwiebeln & Kapern

**TIGER GARNELE** €18

dazu Saisongemüse und cremige Tomaten Sauce

**SONNE SALAT** €17

Wildkräutersalat auf Ziegenkäse Boden mit Maracuja Dressing und Walnüsse

SPEISEKARTE  
**ZWISCHENSPEISEN**

<b>PENNE ALLA SORRENTINA</b>	<b>€18</b>
mit Aubergine, Pecorino und Mozzarella	
<b>RISOTTO</b>	<b>€19</b>
mit Meeresfrüchten	
<b>TAGLIATELLE</b>	<b>€20</b>
in Pfifferlingen Rahmsauce	
<b>ORECCHIETTE PASTA DI MANZO</b>	<b>€23</b>
Orecchiette Pasta mit Rinderfiletstreifen, Paprika und Limette	

**FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE**

<b>SCHWEINESCHNITZEL</b>	<b>€15</b>
Pommes	

mehr gerne auf Anfrage

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

SPEISEKARTE  
**HAUPTSPEISEN**

<b>SCHWEINEBÄCKLE</b>	<b>€27</b>
geschmorte Schweinebäckle mit Gemüse und hausgemachten Spätzle	
<b>SCHWEINEMEDALLIONS</b>	<b>€27</b>
an grober Dijonsenf Sauce dazu Kroketten und Gemüse	
<b>LACHSFILET</b>	<b>€28</b>
Kartoffeln, Pak-Choi und Möhren an Rieslingsauce	
<b>DORADE</b>	<b>€29</b>
auf Pfifferling Risotto dazu Mediterranes Gemüse	
<b>KÄNGURUSTEAK</b>	<b>€28</b>
dazu Rustikale Kartoffeln, mediterranes Gemüse und Pfeffersauce	
<b>LAMMRÜCKEN</b>	<b>€32</b>
mit Herzoginkartoffeln, mediterranes Gemüse und Thymian Sauce	
<b>RUMPSTEAK 250g</b>	<b>€34</b>
dazu Trüffel Parmesan Pommes, mediterranes Gemüse und Rotwein Jus	
<b>RINDERHÜFTE 200g</b>	<b>€32</b>
an Kroketten, Pfifferlingen und Rahmsauce	
<b>JÄGERSCHNITZEL</b>	<b>€20</b>
an Champignon Rahmsauce dazu Pommes	

## SPEISEKARTE

### DESSERT

<b>VANILLE EIS</b>	<b>€8</b>
hausgemachtes Eis an Waldfrüchten	
<b>PANNA COTTA</b>	<b>€9</b>
mit Maracuja	
<b>CHEESECAKE</b>	<b>€11</b>
American Cheesecake mit Limette	
<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	€5
2022 Schätzle Scheurebe Kabinett	0,1 l	€5

**SPIRITUOSEN**

Klare Brände   Julian Gerhart	2cl	€7
Klare Brände   Helde	2cl	€8
Amaro Montenegro	2cl	€8

**WARME GETRÄNKE**

Espresso		€3
Espresso macchiato		€4
Espresso doppio		€4