



## U n s e r e M e n ü a u s w a h l

Rinderkraftbrühe mit Flädle

4,20

\* \* \* \* \*

Lachsklöße in Rieslingschaum,  
Blattspinat, Bandnudeln

Nur das Hauptgericht: 19,90

\* \* \* \* \*

Süsse Verführung:

Erdbeer-Mousse im Biskuitherz und Vanilleeisparfait  
mit Buchholzer Erdbeeren

6,50

Komplettes Menü 28,90

Rinderkraftbrühe mit Flädle

4,20

\* \* \* \* \* \* \*

Kalbsteak in Morchelrahm, Badwirts Spätzle

Nur das Hauptgericht: 21,90

\* \* \* \* \* \*

Süsse Verführung:

Erdbeer-Mousse im Biskuitherz und Vanilleeisparfait  
mit Buchholzer Erdbeeren

6,50

Komplettes Menü € 30,90

### Tagesgerichte

Dreierlei Filet (Schwein, Kalb und Rind) mit grünem und weißem Stangenspargel,  
Kroketten 24,90

Rehschnitzel und Rückenfilet vom Maibock, mit Pilzen, Badwirts Spätzle,



### Zum Aperitif empfehlen wir:

Sauerkirsch royal: Badischer Secco mit Sauerkirschlikör vom Waldeckhof	5,20
Frühlingssonne: Sanbitter <sup>1</sup> mit Maracujasaft und Orangenscheibe Ohne Alkohol	4,20
Traube Secco ohne Alkohol	3,90
Campari <sup>1</sup> Soda ohne Alkohol	3,90
¼ l Cidre aus heimischen Streuobstwiesen	2,50

### zu unseren feinen Saisongerichten haben wir Ihnen speziell diese Weine aus der 0,7 Flasche ausgesucht:

¼ l 2016 Cabernet Rosé, Cabernet Cubin und Cabernet Sauvignon Der Jubiläumswein zum 30. Jahrgang vom Weingut Moosmann	5,90
¼ l 2015 Sasbacher Rote Halde, Spätburgunder Rotwein trocken Jägerwein, Goldmedaille des Bad. Weinbauverbandes € 0,25 kommen dem Hegering Kaiserstuhl zu Gute	5,50

### Für unsere Gäste, die an Lebensmittelunverträglichkeiten leiden

Von unserem Küchenchef Herr Ziegler-Etgeton oder Frau Etgeton erhalten Sie Details über die Zusatzstoffe und Allergene in unseren Gerichten. Wir bereiten Ihnen gerne nach Ihren Bedürfnissen und Wünschen allergenfreie Gerichte zu.



## Kleine Köstlichkeiten als Vorspeise

	€
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	4,20
Bunter Salatteller mit hausgemachtem Dressing	4,20
Spargelcrèmesuppe mit weiß-grünem Spargelragout	5,90
Kerbelrahmsuppe mit gebratenen Scampis	6,90
Spargelsalat mit Erdbeerdressing und Elztäler Schinken	9,90
Hausgebeizter Lachs mit Kräuterjoghurt auf Kartoffelreibekuchen	11,50

## Hauptgerichte vom Küchenchef ausgesucht

	Kleine Portion	große Portion
Badwirts Gemüsemaultaschen in Morchelrahm, Salat		17,90
Kohlrabigemüse in Schmand im Pfannkuchenmantel		16,90
Schweineschnitzel paniert, Pommes frites, Salat	12,20	14,20
Entrecôte vom Elztalrind in Erdbeer-Pfeffersauce, Kohlrabigemüse Pommes frites		20,90
Schollenfilet gebraten auf Rhabarberragout, Salzkartoffeln	20,90	22,90
Schweinefilet in Morchelrahm, Badwirts Spätzle, Salat	16,90	19,90
Duett vom Lammsteak (Kotelette und Huft), in Kräuterrahm, Brokkoli mit Mandelbutter, Bratkartoffeln	19,50	22,50



## Das wahrscheinlich längste Gemüse- frisch vom Waldeckhof Weisweil

Spargelgemüse in weißer Samtsauce, Salzkartoffeln	14,90	16,90
Flammenkuchen mit Spargel und Elztäler Schinken		13,90
Stangenspargel mit gebratenem Trockenschinken, Basilikum-Tomatensugo, Parmesankäse, Bandnudeln	16,90	19,90
Portion Stangenspargel mit Salzkartoffeln oder Badischer Kratzete Sauce Hollandaise oder zerlassene Butter	16,50	19,50
<u>Wahlweise:</u>		
Portion Elztäler gemischter Schinken <sup>2,5,6</sup>		5,90
paniertes Schweineschnitzel		7,50
Lachsschaumklöße		9,00
Rinderfiletsteak vom Elztäler Rind		17,90



## Ab 15.00 Uhr für Zwischendurch- oder späte Gelüste

Kraftbrühe mit Flädle	4,20
bunter Salat mit hausgemachtem Dressing	4,20
Salatvariation mit Putenstreifen und hausgemachtem Dressing	9,20
Nudelsäckchen gefüllt mit Spinat und Frischkäse in Kräutersahnesauce	9,90
Paniertes Schweineschnitzel mit Brot*	7,90
Entrecôte vom Elztralind mit Kräuterbutter, Brot*	12,50
Suggenbad Toast: Schweinefilet mit Pilzen, Tomaten und Spiegelei	13,50
Reichhaltige Käseplatte <sup>1</sup> oder Schwarzwälder Schinkenplatte <sup>2,5,6</sup> , Butter, Brot	9,90
Flammenkuchen klassisch mit Speck und Zwiebeln	9,20

### Badische Vesperspezialitäten

Wurstsalat <sup>2,5,6</sup> mit Brot *	5,90
Elsässer Wurstsalat <sup>1,2,5,6</sup> mit Brot *	6,50
Reginas Dreierlei: Wurstsalat <sup>2,5,6</sup> , Bibeliskäs und Brägele	9,10

\* = auch mit Portion Bratkartoffeln € 3,50 möglich

1:Farbstoff 2: Konservierungsstoff 5: Antioxidationsmittel 6: Geschmacksverstärker 7: geschwärzt



## K I N D E R K A R T E

Apfelsaftschorle	2,00
Kindersuppe	2,50
Kindersalat	2,50
Portion Pommes frites mit Ketchup oder Mayonaise	3,30
Portion Badwirts Spätzle mit Rahmsauce	3,30
Biene Maja: Pfannkuchen mit Zimt und Zucker	5,20
Pluto: Bratwurst mit Pommes frites	5,30
Pumuckl: Hähnchen Chips, Karotten, Pommes frites	5,90
Hein Blöd: Fischstäble mit Pommes frites, Karottensalat	6,20
Lucky Luke: Putenschnitzel paniert, Erbsle, Kroketten	8,50
Jim Knopf: Schweineschnitzel in Rahmsauce, Badwirts Spätzle	7,90
Kindereis	2,00



## Unsere eiskalte Küche empfiehlt :

### Unsere Eissorten Schöllers Mövenpick

Vanille, Schokolade, Walnuss, Espresso, Erdbeer, Zitrone

Gemischtes Eis (3 Kugeln) 3,60€

Mit Sahne

4,00€

Espresso-Vanille-Tasse

Heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis  
und einem Schuss Kaffeelikör

4,20€

Schwarzwälder Kaffee-Kirsch

Tasse Kaffee mit einer Kugel Schokoeis und einem  
Schuss Kirschwasser

4,90€

Sorbet mit einem Schuss Sekt

5,90€

Zweitälerbecher\*

Vanille-, Walnuss-, Schokoladeneis, Sauerkirschen,  
Kirschwasser, Sahne

5,90€

Baileysbecher\*

Espresso-, Vanille-, Schokoladeneis mit  
Baileys, Sahne

5,50€

Beerenbecher\*

Beeren der Saison mit Vanilleeis, Sahne

5,90€

\*= als kleine Portion möglich

Panna cotta mit Erdbeer-Carpaccio

6,20€

Mousse au chocolat\*

mit frischen Ananasscheiben

7,50€

Cassata-Eisparfait

mit Früchten umlegt

6,90€

Dessertkarussell mit Früchten

8,30€

### Für unsere Kinder:

Kindereis (2 Kugeln)

Mit Sahne

2,00€

2,30€

Brauner Bär

2 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce, Sahne

3,60€