



## U n s e r e M e n ü a u s w a h l

Rinderkraftbrühe mit Flädle  
oder  
Beerenkaltschale  
4,50

\* \* \* \* \*

Seehechtfilet mit Oliven und Tomaten  
in Olivenöl gebraten, Salzkartoffeln  
Nur das Hauptgericht: 19,90

\* \* \* \* \*

Buchholzer Beeren mit Himbeerespuma  
6,50

Komplettes Menü 28,90

Rinderkraftbrühe mit Flädle  
oder  
Beerenkaltschale  
4,50

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

Gebratener Kalbstafelspitz mit Pfifferlingen  
Gärtnerbohnen, Röstkartoffeln  
19,90

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

Buchholzer Beeren mit Himbeerespuma  
6,50

Komplettes Menü € 28,90

## Tagesgerichte

|  |       |
|--|-------|
| Ochsenherzentomaten in Kräutern und Olivenöl geschmort, mit gebratenen Scampis | 13,50 |
| Rehragout vom Sommerbock mit Pilzen, Badwirts Spätzle                          | 18,90 |
| Matjesfilet Hausfrauen Art, Salzkartoffeln                                     | 16,90 |
| Badwirts Waldheidelbeerpfannkuchen   | 12,90 |



### Zum Aperitif empfehlen wir:

|   |      |
|---|------|
| Hugo: Badischer Secco mit Holunderblütensirup   | 5,20 |
| Duett vom Apfel ohne Alkohol: Sanbitter <sup>1</sup> mit Apfelsaft und Granatapfelsirup | 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.<br>Der Jubiläumswein zum 30. Jahrgang vom Weingut Moosmann.  | 5,90 |
| ¼ l 2015 Sasbacher Rote Halde, Spätburgunder Rotwein trocken<br>Jägerwein, Goldmedaille des Bad. Weinbauverbandes<br>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  | 4,50  |
| Bunter Salatteller mit hausgemachtem Dressing                                     | 4,50  |
| Pfifferlingsrahmsuppe   | 5,90  |
| Gazpacho-kalte spanische Gemüsesuppe  | 6,10  |
| Zucchinicarpaccio mit Zitronenöl und Tomatenessig mariniert mit gebratenen Scampi | 12,90 |

## Hauptgerichte vom Küchenchef ausgesucht

|   | Kleine Portion | große Portion |
|---|----------------|---------------|
| Badwirts Schupfnudeln mit Zucchini und Tomaten in Zitronenöl mit frisch geriebenem Ricotta    |                | 12,90         |
| Schweineschnitzel paniert, Pommes frites, Salat   | 12,50          | 14,50         |
| Entrecôte vom Elztalrind mit Dijonsenf-Zwiebelhaube, Gärtnerbohnen, Röstkartoffeln            |                | 20,90         |
| Forelle aus heimischer Zucht in Butter gebraten, Salzkartoffeln                               |                | 14,90         |
| Steinbeißerfilet Saltim bocca, mit Salbei und Trockenschinken auf Ratatouille, Salzkartoffeln | 19,90          | 22,90         |



## Sommerzeit – Pfifferlingszeit

|   | Kleine Portion | große Portion |
|---|----------------|---------------|
| Schweinefilet in Pfifferlingrahm, Badwirts Spätzle, Salat     | 16,90          | 19,90         |
| Rehschnitzel vom Maibock, mit Pilzen, Badwirts Spätzle, Salat | 19,90          | 22,90         |
| Maispouardenbrust mit Pfifferlingen, Serviettenknödel, Salat  |                | 19,50         |
| Zanderfilet gebraten mit Pfifferlingen, Salzkartoffeln, Salat | 19,90          | 22,90         |
| Blätterteigpastetele gefüllt mit Pfifferlingen in Rahmsauce   |                | 16,50         |
| Pfifferlinge in Butter gebraten, Serviettenknödel             | 15,90          | 17,90         |



## Ab 15.00 Uhr für Zwischendurch- oder späte Gelüste

|   |       |
|---|-------|
| Kraftbrühe mit Flädle   | 4,50  |
| bunter Salat mit hausgemachtem Dressing   | 4,50  |
| Salatvariation mit Putenstreifen und hausgemachtem Dressing   | 9,80  |
| Nudelsäckchen gefüllt mit Spinat und Frischkäse in Kräutersahnesauce                                      | 10,50 |
| Geflügelsalat in Curry mit Ananas und Pfirsich, Toast   | 10,50 |
| Paniertes Schweineschnitzel mit Brot*   | 7,90  |
| Entrecôte vom Elztalrind mit Kräuterbutter, Brot*   | 13,50 |
| Suggenbad Toast: Schweinefilet mit Pilzen, Tomaten und Spiegelei  | 14,50 |
| Reichhaltige Käseplatte <sup>1</sup> oder Schwarzwälder Schinkenplatte <sup>2,5,6</sup> ,<br>Butter, Brot | 12,50 |
| Flammenkuchen klassisch mit Speck und Zwiebeln  | 9,50  |
| <b>Badische Vesperspezialitäten</b>   |       |
| Wurstsalat <sup>2,5,6</sup> mit Brot *  | 6,90  |
| Elsässer Wurstsalat <sup>1,2,5,6</sup> mit Brot *   | 7,50  |
| Badisches Dreierlei: Wurstsalat <sup>2,5,6</sup> , Bibeliskäs und Brägele                                 | 10,50 |

\* = auch mit Portion Bratkartoffeln 3,90€ 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:<br>Pfannkuchen mit Zimt und Zucker                 | 5,20 |
| Pluto:<br>Bratwurst mit Pommes frites                          | 5,30 |
| Pumuckl:<br>Hähnchen Chips, Karotten, Pommes frites            | 5,90 |
| Hein Blöd:<br>Fischstäble mit Pommes frites, Karottensalat     | 6,20 |
| Lucky Luke:<br>Putenschnitzel paniert, Erbsle, Kroketten       | 8,50 |
| Jim Knopf:<br>Schweineschnitzel in Rahmsauce, Badwirts Spätzle | 7,90 |
| Kindereis  | 2,00 |



## Unsere eiskalte Küche empfiehlt :

### Unsere Eissorten Schöller's Mövenpick

Vanille, Schokolade, Walnuss, Espresso, Erdbeer, Zitrone

|   |       |
|---|-------|
| <u>Gemischtes Eis (3 Kugeln)</u>  | 3,60€ |
| Mit Sahne   | 4,00€ |
| <u>Eisschokolade oder Eiskaffee</u>                                       | 4,60€ |
| <u>Sorbet mit einem Schuss Sekt</u>                                       | 5,90€ |
| <u>Zweitälerbecher*</u>   | 5,90€ |
| Vanille,- Walnuss-, Schokoladeneis, Sauerkirschen,<br>Kirschwasser, Sahne |       |
| <u>Baileysbecher*</u>   | 5,50€ |
| Espresso-, Vanille-, Schokoladeneis mit<br>Baileys, Sahne                 |       |
| <u>Beerenbecher*</u>  |       |
| Beeren der Saison mit Vanilleeis, Sahne                                   | 5,90€ |
| <u>Holunderblüten-Eisparfait *</u>  |       |
| mit Erdbeeren umlegt  | 6,90€ |

\*= als kleine Portion möglich

|  |       |
|--|-------|
| <u>Panna cotta mit Erdbeer-Carpaccio</u> | 6,20€ |
| <u>Dessertkarussell mit Früchten</u>     | 8,30€ |

### kleine Naschereien

|  |       |
|--|-------|
| Joghurt-Vanille-Schaum mit Cassisorbet und Beeren  | 5,30€ |
| Nougatpraline im Glas, Passionsfruchtsorbet, Nektarinen  | 5,80€ |
| Espresso-Vanille-Tasse: Heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis<br>und einem Schuss Kaffeelikör | 4,20€ |

### Für unsere Kinder:

|   |       |
|---|-------|
| <u>Kindereis (2 Kugeln)</u>                     | 2,00€ |
| Mit Sahne                                       | 2,30€ |
| <u>Brauner Bär</u>                              | 3,60€ |
| 2 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce, Sahne |       |