



Unsere Menüauswahl

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel

4,50

* * * * *

Saiblingsfilet und Lachsschnitte in Mandelbutter gebraten,
Salzkartoffeln

Nur das Hauptgericht: 20,90

* * * * *

Fasnetsküchle

3,90

Komplettes Menü 28,90

Rinderkraftbrühe mit Leberknödel

4,50

* * * * * * *

Rehragout Jäger Art, Badwirts Spätzle

18,90

* * * * * *

Fasnetsküchle

3,90

Komplettes Menü € 26,90

Tagesgerichte

Buchholzer Feldsalat mit Brot- und Speckwürfele 6,90

Sulz (Kutteln) geschnetzelt sauer, Bratkartoffeln 12,90



Zum Aperitif empfehlen wir:

Kirsch royal: Badischer Secco mit Amaretto-Kirschlikör	5,20
Wintertraum: Cranberrysirup, Orangensaft, Bitter Lemon ohne Alkohol	4,20
Campari ¹ Soda ohne Alkohol	3,90
¼ Cidre aus heimischen Streuobstwiesen	2,70

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

¼ 2016 Sasbacher Limburg Weißer Sauvignon Kabinett trocken WG Sasbach, Kaiserstuhl	5,90
¼ 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	4,50
Bunter Salatteller mit hausgemachtem Dressing	4,50
Gerstensuppe	5,90
Topinambursuppe mit Topichips und Sahnehäubchen	6,10
Wintersalate mit Walnüssen, Brotwürfele und gebratener Entenbrust	9,90



Venedig zu Gast in der Suggenbad-Küche

Radicchiosalat von Treviso mit italienischer Salami und Coppa	9,80
venezianische Bohnenkernsuppe	6,30
Bandnudeln Treviso Art, frisch gehobelter Pecorino	10,50
Kalbsleber venezianische Art, Polentaschnitte gebraten	17,90
Osso bucco-Kalbsbeinscheiben in Gemüse-Tomatensugo geschmort, Bandnudeln	19,90
Wolfsbarschfilet in Olivenöl gebraten, mit Kirschtomaten, Kräutern und Oliven, Salzkartoffeln	20,90
DOLCE: Schaumsahnetorte	3,80



Hauptgerichte vom Küchenchef ausgesucht

	Kleine Portion	große Portion
Polentaschnitten auf Tomatensugo, Salat		13,90
Blätterteigpastetchen gefüllt mit Wintergemüse in Schmand		16,90
Schweineschnitzel paniert, Pommes frites, Salat	12,90	14,90
Entrecôte vom Elztalrind in Pfefferrahm, Wirsinggemüse, Pommes frites		22,90
Forelle aus heimischer Zucht in Butter gebraten, Salzkartoffeln		15,90
Rotbarschfilet gebraten in Zitronenschmand, Bandnudeln	18,90	21,90
Schweinefilet in Raclettekäserahm, Badwirts Spätzle, Salat	17,90	19,90
Tafelspitz aus dem Sud, Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln, Rahnensalat	15,90	17,90
Rindsroulade im Wirsingblatt und Gemüseragout, Kroketten		19,90

Heimattageteller bunt-leicht-fastnachtlich

Forellenfilet auf buntem Wurzelgemüse, Rieslingschmand, Bandnudeln		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	10,50
Nudelsäckchen gefüllt mit Spinat und Frischkäse in Kräutersahnesauce	10,90
Paniertes Schweineschnitzel mit Brot*	8,90
Entrecôte vom Elztalrind mit Kräuterbutter, Brot*	16,50
Suggenbad Toast: Schweinefilet mit Pilzen, Tomaten und Spiegelei, Salate	16,90
Reichhaltige Käseplatte ¹ oder Schwarzwälder Schinkenplatte ^{2,5,6} , Butter, Brot	13,90
Flammenkuchen klassisch mit Speck ^{2,5,6} und Zwiebeln	9,90
Badische Vesperspezialitäten	7,90
Wurstsalat ^{2,5,6} mit Brot *	
Elsässer Wurstsalat ^{1,2,5,6} mit Brot *	8,50
Badisches Dreierlei: Wurstsalat ^{2,5,6} , Bibeliskäs und Brägele	11,90

* = 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: Pfannkuchen mit Zimt und Zucker	5,20
Pluto: Bratwurst mit Pommes frites	5,30
Pumuckl: Hähnchen Chips, Karotten, Pommes frites	5,90
Hein Blöd: Fischstäbtle 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

<u>Gemischtes Eis (3 Kugeln)</u>	3,60€
Mit Sahne	4,00€
<u>Sorbet mit einem Schuss Sekt</u>	5,90€
<u>Zweitälerbecher*</u>	5,90€
Vanille,- Walnuss-, Schokoladeneis, Sauerkirschen, Kirschwasser, Sahne	
<u>Baileysbecher*</u>	5,50€
Espresso-, Vanille-, Schokoladeneis mit Baileys, Sahne	
*= als kleine Portion möglich	
<u>Caramelköpfe mit Mandarinscheiben</u>	6,20€
<u>Vanilleeisparfait mit Williamsbirne Schokoladensauce*</u>	6,90€
Mousse au chocolat mit Früchten umlegt	7,50€
<u>Dessertkarussell mit Früchten</u>	8,30€

kleine Naschereien

Mandarinen in Scheiben mit Mandelhonig und Mandeleis	5,20€
Nougatpraline im Glas, Passionsfruchtsorbet, Orangen	5,80€
Espresso-Vanille-Tasse: Heißer Espresso mit einer Kugel Vanilleeis und einem Schuss Kaffeeликör	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	