



Unsere Menüauswahl

Rinderkraftbrühe mit Flädle

4,50

* * * * *

Lachsforellenfilet mit Tomaten und Oliven gebraten,
Salzkartoffeln

Nur das Hauptgericht: 19,90

* * * * *

Gedünstete Zwetschgen mit Mandeleis
und Mandelespuma

6,50

Komplettes Menü 28,90

Rinderkraftbrühe mit Flädle

4,50

* * * * * * *

Kalbstaufelspitz gebraten mit frischen Steinpilzen,
Badwirts Spätzle

20,90

* * * * * * *

Gedünstete Zwetschgen mit Mandeleis
und Mandelespuma

6,50

Komplettes Menü € 29,90

Tagesgerichte

Rinderbraten in Burgunder, Brokkoli, Kartoffelplätzchen

18,90



Zum Aperitif empfehlen wir:

Hugo: Badischer Secco mit Holunderblütensirup	5,20
Duett vom Apfel ohne Alkohol: Sanbitter ¹ mit Apfelsaft und Granatapfelsirup	4,20
Traube Secco ohne Alkohol	3,90
Campari ¹ 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	4,50
Bunter Salatteller mit hausgemachtem Dressing	4,50
Kartoffelsuppe mit geriebenem Meerrettich	5,90
Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Kernen	6,10
Herbstsalat mit Walnüssen, Brotwürfele und Frischkäse vom Schwendehof, Hochschwarzwald	12,90
Roter Linsensalat mariniert mit Tomatenessig und Olivenöl mit gebratenen Scampis	12,90

Wild nicht nur für Wildgewordene

	Kleine Portion	große Portion
Rehragout Jäger Art, Preiselbeeren, Badwirts Spätzle	16,90	18,90
Rehschnitzel vom Elztalreh, Preiselbeerapfel, Badwirts Spätzle, Salat	20,90	22,90
Hirschsteak in Lebkuchensauce, Apfelrotkraut, Kroketten	19,90	21,90
Wildhasenkeule in Burgunder geschmort, Schupfnudeln, Salat		20,90



Hauptgerichte vom Küchenchef ausgesucht

	Kleine Portion	große Portion
Badwirts Schupfnudeln mit Kürbis-Pilzragout in Schmand		11,90
Serviettenknödel mit gedünsteten Maronen, Badwirts Rotkraut		12,90
Schweineschnitzel paniert, Pommes frites, Salat	12,50	14,50
Schwäbischer Rostbraten (Entrecôte vom Elztalrind), Bratkartoffeln, Salate		21,50
Forelle aus heimischer Zucht in Mandelbutter gebraten, Salzkartoffeln		14,90
Zanderfilet in Zimtschaum, Kürbisgemüse, Salzkartoffeln	19,90	22,90
Schweinefilet mit Rotweinzwetschgen, Apfelrotkraut, Serviettenknödel	16,90	19,90
Tafelspitz aus dem Sud, Sahnemeerrettich, Salzkartoffeln, Rahnensalat	15,90	17,90
Entenbrust mit glasierten Trauben, Apfelrotkraut, Kroketten		21,90



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 ¹ oder Schwarzwälder Schinkenplatte ^{2,5,6} , Butter, Brot	12,50
Flammenkuchen klassisch mit Speck und Zwiebeln	9,50
Badische Vesperspezialitäten	
Wurstsalat ^{2,5,6} mit Brot *	6,90
Elsässer Wurstsalat ^{1,2,5,6} mit Brot *	7,50
Badisches Dreierlei: Wurstsalat ^{2,5,6} , 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: 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 Schöller's Mövenpick

Vanille, Schokolade, Walnuss, Espresso, Erdbeer, Zitrone

Gemischtes Eis (3 Kugeln) 3,60€

Mit Sahne 4,00€

Eisschokolade oder Eiskaffee 4,60€

Sorbet mit einem Schuss Sekt 5,90€

Zweitälerbecher* 5,90€

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

Baileysbecher* 5,50€

Espresso-, Vanille-, Schokoladeneis mit
Baileys, Sahne

*= als kleine Portion möglich

Caramelköpfe mit Beeren 6,20€

Vanilleeisparfait mit Williamsbirne Schokoladensauce* 6,90€

Dessertkarussell mit Früchten 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
und einem Schuss Kaffeelikör 4,20€

Für unsere Kinder:

Kindereis (2 Kugeln) 2,00€

Mit Sahne 2,30€

Brauner Bär 3,60€

2 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce, Sahne