

# Wildschwein Grillen 6.8.23

Blattsalate / cremiges Hausdressing / Rohkostsalate / 5.90 €

Badisches Dreierlei / Wurstsalat / Bibeleskäse / Bratkartoffeln / 15.50 €

Gratinierter Ziegenkäse / Honig und Sesam /  
Blattsalate / mediterranes Gemüse / 14.90

Rehfleischküchle / Preiselbeer Rahmsauce /  
Butterspätzle / 16.90

Roastbeef rosa gebraten / kalt aufgeschnitten /  
Sauce Remoulade / Bratkartoffeln / 21.90 €

Bärlauch Gnocchi „nach Art des Chefs“  
Speck / Paprika / Junger Spinat / Parmesan / 17.90  
*- auch vegetarisch möglich -*

Flammlachs / mediterranes Gemüse /  
Zitronen-Rosmarinkartoffeln / 27.90 €

Schiereschnitzel / Pommes Frites / 15.20 €

Mariniertes Holzfällersteak / Kräuterbutter / bunte Salate / 16.20

Cordon Bleu Deftig / mit Käse von der Biohofkäserei Roser /  
Schwarzwälder Schinken / umlegt mit Salaten / 18.90 €

Wildschwein vom Grill / Preiselbeeren / Kartoffelsalat /  
Blattsalate / 20.90 € (solange Vorrat reicht)

Apfelküchle / Vanillesauce / Haselnuss-Krokant-Eis / Euro 7.80

Versunken in Kaffee / Vanilleeis / Espresso / Euro 4.70

Walnusseis / Eierlikör / Euro 7.40

Creme Brûlée von der Tonkabohne / 6.00

Mousse au Chocolat / Ananas Carpaccio / Rosa Pfeffer / 8.90