

(Küchenzeiten: 18.00 Uhr bis 21.00 Uhr)

Leibgericht im Januar

Salat der Saison mit Kresse und Radieschen

*(A;D;G;J)

Schweinemedallions an Pfefferrahmsauce mit Kartoffelpüree und Rotkraut

*(A;D;G;I;J)

inkl. ¼ Glottertäler Weißburgunder trocken

16,80

(Bei Änderungen 1,50 Aufpreis)

Kalte Gerichte und Suppe

Feldsalat an Kartoffeldressing mit Speck und Croutons 8,50

*(A,D,G;H;I,K,1,3,8,12)

Gemischter Salat mit Radieschen 4,50

*(G;H;I;J;K)

Badische Flädlesuppe 3,50

*(A;D;G;J)

Warme Gerichte

Hausgemachte Spätzle mit Bergkäse an Zwiebelschmelz und Rahmwirsing 14,50

*(A;D;G)

Paniertes Schweinschnitzel mit Pommes frites 13

*(A;D;H;B)

Schweinerahmschnitzel mit Pilzen und hausgemachten Spätzle 15

*(A;D;G;I;J)

Rinderspitzen an Pfefferrahmsauce auf Wirsingspätzle 24

*(A;D;G;I;5)

Dessert

Gemischtes Eis *(A;G) (2,17,18) 3,30

Vanilleeis mit Baileys *(A;G) (2,11,17,18) 6,70

Vanilleeis mit Eierlikör *(A;G) (2,17,18) 6,70

Nussbecher mit Krokant *(A;G;H) (2,17,18) 6,70

Eiskaffee *(A;G) (2,11,17,18) 5,60

Espresso „Affogato“ mit Vanilleeis *(A;G) (2,11,17,18) 5,40

Aus der Küche: *Zweierlei Sorbet auf Ananascarpaccio mit
Passionsfruchtsauce, frischen Beeren und Schokoladenbrownie* *(A;D;G;18) 7,50

*Mousse von Zartbitterschokolade, Orangenbutter,
Schokoladenmandelkuchen und Himbeersorbet* *(A,D,G,H,I,18) 11

*Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Süßungsmittel Saccharin, 5 Süßungsmittel Cyclamat, 6 Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 7 Süßungsmittel Acesulfam, 8 Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 koffeinhaltig, 12 Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 gentechnisch verändert, 16 Rauch, 17 Stabilisator Carrageen, 18 Emulgator Soja Lecithin

*Allergene: A: Eier, B: Erdnüsse, C: Fisch, D: Glutenhaltiges Getreide, E: Krebstiere, F: Lupinen, G: Milch, H: Schalenfrüchte, I: Schwefeldioxid und Sulfite, J: Sellerie, K: Senf, L: Sesamsamen, M: Soja, O:

Weichtiere (Mollusken)

Alle Preise in € inklusive gesetzliche MwSt.

Glottertäler Weine im offenen Ausschank

Aus der Literflasche 0,25 Liter

Müller-Thurgau, Eichberg, Qualitätswein	€ 3,60
Weißherbst, Eichberg, Qualitätswein	€ 3,90
Grauburgunder, Eichberg, Qualitätswein trocken	€ 4,20
Gutedel, Eichberg, Qualitätswein trocken	€ 3,60
Müller-Thurgau, Eichberg, Qualitätswein trocken	€ 3,60
Weißburgunder, Eichberg, Qualitätswein trocken	€ 4,20
Spätburgunder Weißherbst, Eichberg, Qualitätswein trocken	€ 4,20
Spätburgunder Rotwein, Eichberg, Qualitätswein lieblich	€ 4,40
Spätburgunder Rotwein, Eichberg, Qualitätswein trocken	€ 4,40

Weinschorle 0,25 Liter

Weißweinschorle	€ 3,00
Rotweinschorle	€ 3,30
Glotterschorle	€ 3,10

Sekt 0,1l

Glottertäler Grauburgunder Sekt
€ 6,30

Glas Glottertäler Weißherbst Sekt
€ 6,30

„Hirschle“ (Roter Traubenlikör mit
Sekt) € 5,10

Biere

Ganter Pils vom Faß	0,3 l	€ 2,90
Ganter Pils vom Faß	0,2 l	€ 2,30
Radler	0,3 l	€ 2,90
Badisch Hefeweizen hell Ganter	0,5 l	€ 3,60
Badisch Hefeweizen dunkel Ganter	0,5 l	€ 3,60
Badisch Kristallweizen	0,5 l	€ 3,60
Maisel Alkoholfreies Weizen	0,5 l	€ 3,60

Alkoholfreie Getränke

Cola, Fanta, Sprite, Spezi 0,3l	€ 2,80
Apfelsaft 0,3l	€ 3,10
Apfelsaftschorle 0,3l	€ 2,80
Traubensaft 0,3l	€ 3,30
Traubensaftschorle 0,3l	€ 2,80
Mineralwasser 0,75l	€ 4,10
Mineralwasser 0,3l	€ 2,50
Mineralwasser still 0,5l	€ 3,80

Aus eigener Brennerei

Hefeschnaps	2 cl	€ 2,60
Kräuterschnaps	2 cl	€ 3,10
Kirschwasser	2 cl	€ 3,30
Mirabellenbrand	2 cl	€ 3,30
Williamsbirnenbrand	2 cl	€ 3,30
Pflümlibrand	2 cl	€ 3,30
Spätburgunder Marc	2 cl	€ 3,30
Ruländer Marc	2 cl	€ 3,30
Jubiläumsweinbrand	2 cl	€ 5,20