



Suppen

Badische Rinderkraftbrühe Ochsenfleisch und feine Nudeln	10.90
Tages-Suppe saisonal	10.90

Vorspeisen

Crème Brûlée vom Ziegenkäse Wildkräutersalat	17.90
Carpaccio vom Rind Rucola, Parmesan, Trüffelöl	20.90
Chili-Knoblauch-Garnelen (scharf) Baguette	22.90

Salate

Beilagen Salat	5.90
Kleiner gemischter Salat	8.50
Großer bunter Salat	17.90
mit paniertem Ziegenkäse und Feigen-Senf	23.90
mit Maispoularde	24.90
mit Knoblauch Chili-Garnelen	25.90
mit Zanderfilet	24.90
mit Rindersteak (180g)	28.90



Klassisch Badisch

Kalbs-Bratwurst Bratkartoffeln, Zwiebel-Schmelze	19.90
Badisches Schäuferle Sauerkraut, Kartoffelsalat	22.90
Kalbstaffelspitz Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Rote Beete Salat, Kartoffeln	29.90
Maispoularde Gemüse, Kräuter-Risotto	31.90
Kalbschnitzel Pommes oder lauwarmer Kartoffelsalat	31.90
Kalbs-Geschnetzeltes Champignon-Rahm-Soße, Spätzle	29.90

Vegetarisch

Käsespätzle Zwiebel-Schmelze	19.90
Rote-Beete-Risotto karamellisierten Walnüssen und Ziegenkäse	24.90
Ziegenkäse-Ravioli Zuckerschoten, Kirschtomaten und Parmesan	25.90

Fisch

Rotbarben-Filet Hummer-Soße, saisonalem Gemüse, Risotto	31.90
Zander-Filet Winzerin Art, Speck-Sauerkraut, Träubchen, Salzkartoffeln	29.90
Fisch Dreierlei von Zander, Dorade, Rotbarbe, Hummer-Soße, grüner Spargel, Ricotta-Ravioli	38.90



Steaks

Rumpsteak - Grain Fed	250g	42.00
Pfeffer-Soße, Speckbohnen, Kroketten		
<i>„Grain fed“ ist ein Qualitätskriterium für Rindfleisch aus Südamerika. Dabei wird dem Rind Getreide zugefüttert, wodurch das Fleisch eine stärkere Marmorierung bekommt. Es schmilzt auf der Zunge und behält trotzdem seinen herzhaften Geschmack.</i>		
Rinderfilet - Grain Fed	200g	43.00
Sauce béarnaise, grünem Spargel, getrüffeltem Parmesan-Kartoffel-Gratin.		
<i>Das zarteste Stück aus der Lende. Die feine und gleichmäßige Marmorierung verleiht dem Filet seinen edlen und zarten Geschmack.</i>		
Kalbfilet		45.00
Rotwein-Schalotten-Soße, saisonales Gemüse, Kartoffel-Taler		
Surf & Turf - Grain Fed		47.00
Rinderfilet, Paprika-Chili-Garnelen, Hummer-Soße, Steakhouse Fries		

Burger

Rappen-Cheeseburger		21.90
Klassisch mit 100% Rind, Cheddar-Käse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln, Pommes		
Veganer Burger „Green Mountain Burger“		23.90
Avocado-Creme, Tomaten, Zwiebeln, Süßkartoffel-Pommes		



Vesper

Wurstsalat

mit Brot	15.90
mit Bratkartoffeln	17.90

Elsässer Wurstsalat mit Käse

mit Brot	16.90
mit Bratkartoffeln	18.90

Badisches Dreierlei

Wurstsalat, Bibeleskäs, Bratkartoffeln	22.50
--	-------

Flammkuchen

Klassisch mit Speck & Zwiebeln	16.50
Griechische Art mit Schafskäse, Peperoni, roten Zwiebeln und Oliven	17.50
Wildlachs, Lauch und rote Zwiebeln	18.50
Vegan, feines Gemüse	18.50

Dessert

Panna Cotta	10.90
Frische Früchte	

Schokoküchlein	12.50
Warmer Kern aus Schokolade	

Creme Brûlée	10.90
Himbeereis	

Kuchen	
Verschiedene Sorten	5.90
Sahne + 0,60 €	

Schwarzwälder Kirsch-Torte	6.90
----------------------------	------

Torten	6.90
--------	------



Kaffee-Spezialitäten

Tasse Kaffee	3.60
Espresso	3.60
Doppelter Espresso	5.20
Espresso Macchiato	3.90
Cappuccino	4.60
Milchkaffee	5.20
Latte Macchiato	5.20
Schokoccino	5.20
Heiße Schokolade	5.20
Heiße Schokolade mit Sahne	5.60
Eis-Presso ¹	5.90

Alle Kaffeespezialitäten⁹ können Sie auch koffeinfrei genießen.
Soja-, Mandelmilch oder Laktose-freie Milch + € 0,50

Tee

Früchtemischung Maracuja-Orange	4.00
Pfefferminze	
Kamille	
Schwarztee "Assam Mokalbari"	
Schwarztee "Earl Grey" ⁹	
Grüntee "Wulu Nebeltee"	
Rotbusch "Perle des Nils"	
Kräutermischung "Stressblocker"	



Alkoholfreie Getränke

Wasser

Bad Dürrheimer Bio Mineralbrunnen	0,25 l	4.40
Naturell, Medium, Classic	0,75 l	8.20

Tafelwasser		
in der Karaffe (mit oder ohne Sprudel)	0,5 l	5.80
	1 l	7.90

„Seezüngle“ Limonade in der Bügelflasche

Birne, Träuble, Kirsche	0,25l	5.20
-------------------------	-------	------

Fruchtige Säfte

Apfelsaft, Johannisbeer-Nektar, Maracuja-Nektar,	0,3 l	5.20
Rhabarbersaft, Orangensaft	0,4 l	6.40

Saft-Schorle

Apfelschorle	0,3 l	4.60
	0,4 l	5.70
Johannisbeerschorle, Rhabarbersaftschorle,	0,3 l	4.80
Orangensaftsschorle, Maracujaschorle	0,4 l	5.90

Soft Drinks

Cola ^{1,9} , Fanta ^{1,2,5} Spezi ^{1,2,5,9} Süßer Sprudel ²	0,3 l	4.80
	0,4 l	5.90
Cola light ^{1,9}	0,33l Fl.	5.20
Cola Zero ^{1,9}	0,33l Fl.	5.20
Bitter Lemon ^{5,10}	0,2 Fl.	5.00
Tonic Water ¹⁰		
Ginger Ale		
Fuze Tea Pfirsich	0,33l Fl.	5.20
Fuze Tea Zitrone	0,33l Fl.	5.20



Ganter Bier vom Fass

Pils, Radler	0,3 l	4.60
	0,4 l	5.80
Helles Lager	0,3 l	4.60
	0,4 l	5.80
Hefeweizen	0,5 l	6.50

Ganter Flaschenbier

Freiburger Pilsner	0,33 l	4.80
Freiburger Radler naturtrüb	0,33 l	4.80
Urtrunk	0,33 l	4.80
Magisch Dunkel	0,33 l	4.80
Hefeweizen dunkel	0,5 l	6.50
Kristallweizen	0,5 l	6.50
Freiburger Pilsner alkoholfrei	0,33 l	4.80
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	6.50

Sekt & Champagner

	0,1 l	0,75 l
Sekt Pinot Blanc Brut, Weingut Sexauer mit Schuss (Peché, Holunder, Rhabarber, Cassis)	7.50 8.20	41.00
Crémant Rosé brut Zeller Abtsberg, Weinmanufaktur Gengenbach	7.90	42.00
Spritziger alkoholfreier Sekt	6.80	38.00



Offene Weine

Weißwein	0,2 l
Gutedel trocken vom Fass Winzerkeller Auggener Schäf eG Laufener Altenberg, Baden	6.20
Müller-Thurgau halbtrocken Weinmanufaktur Gengenbach Offenburg, Ortneau	6.80
Weißburgunder trocken Weingut Sexauer Ihringen, Kaiserstuhl	8.40
Grauburgunder trocken Weingut Franz Keller von Löss, Oberbergen, Kaiserstuhl	8.90
Sauvignon blanc trocken Weingut Fritz Waßmer Bad Krozingen-Schlatt, Markgräflerland	8.90
Riesling trocken Gräflich Wolff Metternichsches Weingut Klingelberg, Durbacher, Ortenau	8.60
Riesling feinherb Weinmanufaktur Gengenbach Offenburg, Ortneau	8.40
Weißburgunder & Chardonnay trocken Weingut Martin Räßle Vogtsburg, Kaiserstuhl	8.60
Rosé	
Spätburgunder Rosé trocken Weingut Moosmann Waldkirch-Buchholz, Breisgau	8.50
Blauer Spätburgunder Rosé trocken Weingut Bettina Schuhmann Königschaffhausen, Kaiserstuhl	8.90



Rotwein

Spätburgunder „Rappen“ trocken Weingut Weishaar Eichstetten am Kaiserstuhl	8.90
Cuvée Cabernet & Pinot Noir Weingut Sexauer Fohrenberg, Ihringen, Kaiserstuhl	8.60
Cuveé „Granat“ trocken Weingut Moosmann Waldkirch-Buchholz, Breisgau	8.60

Weinschorle

	0,25 l
Weiß	5.20
Rosé	5.30
Rot	5.80

Aperitiv

	0,2 l
Lillet Berry – Beeren, Schweppes Wild Berry	9.20
Aperol Spritz – Prosecco, Soda, Orange	9.20
Hugo – Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Soda	9.20
Campari - Soda/ Orange	8.50

Gin

	4cl
Gretchen dry Gin	10.90
MundART	9.50
Monkey 47	10.90
Tanquery	8.90
Gin Mare	9.90

Tonic

Schweppes India Tonic ¹⁰	5.00
Schweppes dry Tonic ¹⁰	5.00
Fever Tree Mediterranean ¹⁰	5.00



Digestif 2cl

Unsere Obstbrände beziehen wir von der Hausbrennerei Sexauer.
Besuchen Sie auch Ihren Stand auf dem Münstermarkt.

Kirschwasser	5.50
Williams	6.20
Mirabelle	5.90
Zibärtele	6.20
Himbeergeist	5.90
Sauerkirsche	5.90

Grappa 4cl

Cellini Cru	7.90
Nonino barrique	7.90

Whiskey 4cl

Ballentines	7.90
Jack Daniels	7.90
Chivas 18 j	9.90
Glenfiddich 12j	9.50

Cognac 4cl

Hennessy VS	9.50
Remy Martin VSOP	9.90

Rum 4cl

Ron Zacapa 23j	12.90
----------------	-------

Liköre und Bitter 4cl

Calvados Dauphin	6.20
Ramazotti	6.20
Jägermeister	6.20
Baileys	6.20
Amaretto	6.20

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten fragen Sie bitte
unser Servicepersonal nach unserem Allergenen-/Zusatzstoff-Ordner
1 Farbstoff 2 Konservierungsstoff 3 Süßungsmittel 4 Phosphat 5 Antioxidationsmittel 6 Geschmacksverstärker
7 geschwärzt 8 Phenylalaninquelle 9 koffeinhaltig 10 Chininhaltig