



Suppen

Badische Rinderkraftbrühe mit Ochsenfleisch und feinen Nudeln	7.50
Tages-Suppe saisonal	10.90

Vorspeisen

Crème brûlée vom Ziegenkäse mit Wildkräutersalat	11.90
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan, Trüffelöl	15.90
Chili-Knoblauch-Garnelen mit Baguette	16.90

Salate

Beilagen Salat	4.90
Kleiner bunter Salat	6.90
Großer bunter Salatteller	12.90
mit paniertem Bio-Ziegenkäse und Feigen-Senf	17.90
mit Maispoularde	19.90
mit Knoblauch-Chili-Garnelen	20.90
mit Zanderfilet	20.90
mit vegetarischem Cordon Bleu	20.90
mit Rindersteak	22.90



Klassisch Badisch

Kalbs-Bratwurst Bratkartoffeln, Zwiebel-Schmelze	15.90
Schäufele Sauerkraut, Kartoffelsalat	17.90
Kalbstaufelspitz Meerrettichsoße, Preiselbeeren, Rote Beete Salat, Kartoffeln	21.90
Maispoularde mit Gemüse, Steinpilz-Ravioli	23.90
Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes oder lauwarmer Kartoffelsalat	24.90
Kalbs-Geschnetzeltes Champignon-Rahm-Soße, Tagliatelle	24.90

Vegetarisch

Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln	14.90
Rote-Beete-Risotto mit karamellisierten Walnüssen und Ziegenkäse	19.90
Ziegenkäse-Ravioli mit Zuckerschoten, Kirschtomaten und Parmesan	19.90

Fisch

Rotbarben-Filet Hummer-Butter, Gemüse und Risotto	25.90
Zander-Filet Winzerin Art, Speck-Sauerkraut, Träubchen, Salzkartoffeln	23.90
Dreierlei vom Fisch Rotbarbenfilet, Zanderfilet und Doradenfilet mit Gemüse und Ricotta-Ravioli	34.90



Steaks

Rinderfilet- Grain Fed	200g	37.00
------------------------	------	-------

Sauce béarnaise, grünem Spargel, getrüffeltem Parmesan-Kartoffel-Gratin

Das zarteste Stück aus der Lende. Die feine und gleichmäßige Marmorierung verleiht dem Filet seinen edlen und zarten Geschmack.

Rumpsteak - Grain Fed	250g	36.00
-----------------------	------	-------

Pfeffer-Sauce, Speckbohnen und Kroketten

„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.

Rib-Eye - vom 800° Grill	300g	41.00
--------------------------	------	-------

BBQ-Sauce, Grillgemüse, Ofenkartoffel nach Rappen Art

Von der Hochrippe, gilt als das Steak der Kenner, marmoriert, fett-durchwachsen, saftig und geschmackvoll

Surf & Turf		42.00
-------------	--	-------

Grain Fed Rinderfilet, Paprika-Chili-Garnelen, Hummersoße, Steakhouse Fries

Kalbsfilet		39,00
------------	--	-------

Rotwein-Schalotten-Sauce, grünem Spargel, Rösti-Taler

Burger

Rappen-Cheeseburger		17.90
---------------------	--	-------

Klassisch mit 100% Rind, Cheddar-Käse, Tomaten, Gurken, Zwiebeln und Pommes

Veganer Burger „Green Mountain Burger“		18.90
--	--	-------

Avocado-Creme, Tomaten, Zwiebeln und Süßkartoffel-Fritten



Vesper

Wurstsalat

mit Brot	11.50
mit Bratkartoffeln	14.90

Elsässer Wurstsalat

mit Brot	12.50
mit Bratkartoffeln	15.90

Badisches Dreierlei

Wurstsalat, Bibeleskäs, Bratkartoffeln	17.50
--	-------

Flammkuchen

Klassisch mit Speck & Zwiebeln	12.90
Tomaten-Mozzarella	13.90
Vegan mit feinem Gemüse	14.90

Dessert

Desserts im Glas nach Tagesangebot (Panna Cotta, Mousse au Chocolat, Tiramisu und vieles mehr in unserer Vitrine)	7.50
--	------

Schokoküchlein mit warmem Kern aus weißer oder dunkler Schokolade	9.90
--	------

Crème Brûlée mit Himbeereis	9.90
--------------------------------	------

Kuchen verschiedene Sorten mit Sahne + 0,60 €	4.90
---	------

Schwarzwälder Kirsch-Torte	5.90
----------------------------	------



Kaffee-Spezialitäten	€
Espresso	3.00
Doppelter Espresso	4.50
Espresso Macchiato	3.50
Kaffee Tasse	3.50
Großer Kaffee	4.90
Cappuccino	4.20
Milchkaffee	4.80
Latte Macchiato	4.80
Schokoccino	4.90
Heiße Schokolade	4.90
Heiße Schokolade mit Sahne	5.50
Eis-Presso ¹	5.90
Alle Kaffeespezialitäten ⁹ können Sie auch koffeinfrei genießen. Soja-, Mandelmilch, oder Laktose freie Milch +0,50 €	
Tee	3.90
Früchtemischung Maracuja-Orange	
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	4.20
Naturell, Medium, Classic	0,75 l	7.90
Tafelwasser in der Karaffe (mit oder ohne Sprudel)	0,5 l	4.90
	1 l	7.50

Limonade in der Bügelflasche

Seezüngle Birne	0,25l	4.60
Seezüngle Träuble	0,25l	4.60
Seezüngle Rhabarber	0,25l	4.60

Fruchtig Erfrischungen

Apfelsaft, Johannisbeer-Nektar, Maracuja-Nektar,	0,3 l	4.60
Rhabarbersaft, Orangensaft	0,4 l	5.40

Saft-Schorlen

Apfelschorle	0,3 l	4.40
	0,4 l	5.40
Johannisbeerschorle, Rhabarbersaftschorle,	0,3 l	4.40
Orangensaftsschorle, Maracujaschorle	0,4 l	5.40

Soft Drinks

Cola ^{1,9} , Fanta ^{1,2,5} Spezi ^{1,2,5,9} Süßer Sprudel ₂	0,3 l	4.40
	0,4 l	5.20
Cola light ^{1,9}	0,33l Fl.	4.60
Cola Zero ^{1,9}	0,33l Fl.	4.60
Bitter Lemon ^{5,110}	0,2 Fl.	4.60
Tonic Water ¹⁰		
Ginger Ale		
Fuze Tea Pfirsich	0,33l Fl.	4.50
Fuze Tea Zitrone	0,33l Fl.	4.50



Ganter Bier vom Fass

Pils, Radler	0,3 l	4.20
	0,4 l	5.20
Helles Lager	0,3 l	4.20
	0,4 l	5.20
Hefeweizen	0,5 l	5.90

Ganter Flaschenbier

Freiburger Pilsner	0,33 l	4.50
Freiburger Radler naturtrüb	0,33 l	4.50
Urtrunk	0,33 l	4.50
Magisch Dunkel	0,33 l	4.50
Hefeweizen dunkel	0,5 l	5.90
Kristallweizen	0,5 l	5.90
Freiburger Pilsner alkoholfrei	0,33 l	4.50
Freiburger Radler naturtrüb alkoholfrei	0,33 l	4.50
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	5.90

Sekt & Champagner

	0,1 l	0,75 l
Freiburger Winzersekt	5.90	35,-
mit Schuss (Pêche, Holunder, Rhabarber, Cassis)	6.90	
Geldermann Grand Rosé	6.90	42,-



Offene Weine

Weißwein	0,2 l
Gutedel trocken vom Fass Laufener Altenberg Winzerkeller Auggener Schäf eG	5.20
Müller-Thurgau halbtrocken Winzerhof Ebringen	5.80
Weißburgunder trocken Glottertäler Eichberg Roter Bur Glottertäler Winzer	7.00
Grauburgunder trocken Vom Loss Oberbergen VDP Weingut Franz Keller	7.20
Sauvignon Blanc trocken Bad Krozingen Qualitätswein Weingut Fritz Waßmer	7.90
Riesling trocken Durbacher Klingelberg VDP Gräflich Wolff Metternich'sches Weingut	7.20
Freiburger Riesling feinherb Freiburger Schlossberg VDP Staatsweingut Freiburg	7.90
Rosé	
Rosé Weißherbst trocken Buchholzer Kabinett Weingut Moosmann	7.50



Rotwein

Spätburgunder trocken Vom Loss Oberbergen VDP Weingut Franz Keller	7.90
Cuvée Carbernet & Pinot Nior Ihringer Fohrenberg Weingut Sexauer	7.50
Granat trocken, Buchholzer Cuvée Weingut Moosmann	7.90

Weinschorle

Weiß	4.50
Rosé	4.80
Rot	5.00

Aperitif 0,1 l

Lillet Berry – Beeren, Schweppes Wild Berry	7.90
Aperol Spritz – Prosecco, Soda, Orange	7.90
Hugo – Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Soda	7.90
Campari -Soda/ Orange	7.90

Spritzig alkoholfrei 0,1l 0,75 l

Cuvée alkoholfreier Wein/Sekt	5.50	33,-
-------------------------------	------	------

Gin 4cl

Gretchen dry Gin	10.90
MundART	8.90
Monkey 47	10.50
Tanqueray	8.50
Gin Mare	9.50

Tonic

Schweppes Indian Tonic ¹⁰	4.60
Schweppes dry Tonic ¹⁰	4.60
Fever Tree Mediterranean ¹⁰	4.80



Digestif 2cl

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

Kirschwasser	4.90
Williams	5.50
Mirabelle	5.50
Zibärtele	5.80
Himbeergeist	5.50
Sauerkirsche	5.50

Grappa 4cl

Sibona Chardonnay	7.50
Candolini Classica	7.50
Grappa im Holz dunkel	8.90

Whiskey 4cl

Ballantines ¹	7.50
Jack Daniels ¹	7.50
Chivas 18 j ¹	9.50
Glenfiddich 12j ¹	8.90

Cognac 4cl

Hennessy VS	8.90
Remy Martin VSOP	9.50

Rum 4cl

Ron Zacapa 23j	12.00
----------------	-------

Liköre und Bitter 4cl

Calvados Dauphin	5.90
Ramazotti	5.90
Jägermeister	5.90
Baileys	5.90
Amaretto	5.90