



## Suppen

Badische Rinderkraftbrühe mit Ochsenfleisch und feinen Nudeln	6.50
Tagessuppe	6.90

## Vorspeisen

Crème brûlée vom Ziegenkäse mit Wildkräutersalat	9.90
Chili-Knoblauch-Garnelen mit Crostinis	13.90
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Parmesan, Trüffelöl	14.90
Räucherlachs mit Meerrettich-Rote Bete-Crème und Feldsalat	14.90
Rindertatar mit Zwiebeln, Kapern, Essiggurken, Eigelb	16.90

## Salate

Beilagen Salat	4,20
Kleiner bunter Salat	6.90
Großer bunter Salatteller	10.90
mit Bio-Ziegenkäse und Feigen-Senf	16.90
mit Knoblauch-Chili-Garnelen	17.90
mit Zanderfilet	20.90
mit Maispoularde	19.90
mit Rindersteak	22.90

## Vegetarisch

Käsespätzle mit Schmelzzwiebeln	13.90
Spinat-Strudel mit getrockneten Tomaten und Walnüssen	15.90
Tagliatelle mit frischen Waldpilzen, Kräuterrahm und Parmesan	16.90



## Steaks vom 800° Grill

### Vom deutschen Weiderind - dry aged (3-5 Wochen)

Rinderfilet	200g	26.00
Das zarteste Stück aus der Lende. Die feine und gleichmäßige Marmorierung verleiht dem Filet seinen edlen und zarten Geschmack	300g	32.00
Rumpsteak	250g	26.00
Das saftige Stück aus dem Rinderrücken. Der feine Fettanteil macht das Steak besonders saftig und aromatisch		
Tagliata di Manza	300g	30.00
Rosa gebratener Entrecôte von der Färse, in Scheiben aufgeschnitten, mit Rucola und Parmesan		

### US-Beef

Rib-Eye	200g	25.00
von der Hochrippe, gilt als das Steak der Kenner, marmoriert, fett-durchwachsen, saftig und geschmackvoll	300g	31.00
Surf & Turf		29.00
Rinderfilet (160 g) mit Garnelen		

### Beilagen zum Steak je € 3.90

Ofenkartoffel mit Sour Cream	Speckbohnen
Pommes	Grillgemüse
Süßkartoffel- Fritten	Coleslaw

### Dips & Saucen je € 1.90

BBQ-Sauce
Sour Cream
Aioli
Pfeffersauce
Sauce Bernaise

### Burger

Pulled Pork Burger <sup>3,9</sup>	15.90
Coleslaw und Pommes oder Süßkartoffeln-Fritten	
Rappen-Cheeseburger	16.90
Klassisch mit 100% Rind, Cheddar-Käse, Tomaten, Gurken und Zwiebeln, mit Pommes	



## Fisch

Zanderfilet 23.90  
Risotto , Lauchgemüse

## Klassisch Badisch

Hausgemachte Kalbs-Bratwürste <sup>7</sup> 14.90  
Bratkartoffeln, Zwiebel-Schmelze

Kalbstafelspitz <sup>3,7,9</sup> 20.90  
Meerrettichsoße, Preiselbeeren-Dip, Bouillonkartoffeln

Wiener Schnitzel vom Kalb <sup>1,3,7,9</sup> 22.90  
Lauwarmer Kartoffelsalat

Zwiebel-Rostbraten vom Rind <sup>1,3,7</sup> 23.90  
Bratkartoffeln, Bratenjus

Maispoularde <sup>1,3,7,9</sup> 21.90  
Risotto, Grillgemüse

## Vesper

Wurstsalat <sup>7,11</sup>  
mit Brot 10.90  
mit Bratkartoffeln 12.90

Elsässer Wurstsalat <sup>7,11</sup>  
mit Brot 11.90  
mit Bratkartoffeln 13.90

Badisches Dreierlei <sup>7,11</sup> 14.90  
Wurstsalat, Bibeleskäs, Bratkartoffeln

Flammkuchen  
Klassisch mit Speck & Zwiebeln 11.90  
Mit Tomaten und Mozzarella 12.90



## Dessert

Eis & Sorbet (verschiedene Sorten) je Kugel	2.90
Desserts im Glas nach Tagesangebot (Panna Cotta, Tiramisu, und Vieles mehr in unserer Vitrine)	6.90
Schokoküchlein mit flüssigem Kern	8.90
Hausgemachter Strudel Birne und karamelierten Nüssen	9.90
Regionaler Käse-Teller <sup>3,6,7</sup> (direkt vom Münstermarkt)	15.90
Kuchen verschiedene Sorten mit Sahne + € 0,60	3.90
Schwarzwälder Kirsch-Torte	4.90



### **Kaffee-Spezialitäten**

€

Espresso	2.60
Doppelter Espresso	3.90
Espresso Macchiato	3.20
Kaffee Tasse	3.20
Großer Kaffee	4.50
Cappuccino	3.60
Milchkaffee	4.50
Latte Macchiato	4.50
Schokoccino	4.90
Heiße Schokolade	4.90
Heiße Schokolade mit Sahne	5.50
Eis-Presso	5.90

Alle Kaffeespezialitäten<sup>9</sup> können Sie auch koffeinfrei genießen.  
Soja-, Mandelmilch, oder Laktose freie Milch +0,50 €

### **Tee**

3,90

Früchtemischung Maracuja-Orange  
Pfefferminze  
Schwarztee "Assam Mokalbari"  
Schwarztee "Earl Grey"<sup>9</sup>  
Grüntee "Wulu Nebeltee"  
Rotbusch "Perle des Nils"  
Kräutermischung "Stressblocker"



## Alkoholfreie Getränke

### Wasser

Bad Dürrheimer Bio Mineralbrunnen	0,25 l	2.90
Naturell, Medium, Classic	0,75 l	6.90
Legere - Bad Dürrheimer Bio Mineralbrunnen	1 l	7.90
Tafelwasser		
in der Karaffe (mit oder ohne Sprudel)	0,5 l	4.00
	1 l	7.00

### Limonade in der Bügelflasche

Seezüngle Birne	0,25l	3,30
Seezüngle Träuble	0,25l	3,30

### Fruchtige Säfte

Apfelsaft, Johannisbeer-Nektar, Maracuja-Nektar,	0,3 l	3.90
Rhabarbersaft, Orangensaft	0,4 l	4.90

### Saft-Schorle

Apfelschorle	0,3 l	3.40
	0,4 l	4.40
Johannisbeerschorle, Rhabarbersaftschorle,	0,3 l	3.90
Orangensaftsschorle, Maracujaschorle	0,4 l	4.90

### Soft Drinks

Cola <sup>1,2,9</sup> , Fanta <sup>1,2</sup> Spezi <sup>1,2,9</sup> Süßer Sprudel	0,3 l	3.40
	0,4 l	4.40
Cola light	0,33l Fl.	3,90
Cola Zero	0,33l Fl.	3,90
Bitter Lemon	0,2 Fl.	3,90
Tonic Water <sup>10</sup>		
Ginger Ale		



### **Ganter Bier vom Fass**

Pils, Radler	0,3 l	3,60
	0,4 l	4,60
Helles Lager	0,3 l	3,60
	0,4 l	4,60
Hefeweizen	0,5 l	5,20

### **Ganter Flaschenbier**

Freiburger Pilsner	0,33 l	3,90
Freiburger Radler naturtrüb	0,33 l	3,90
Urtrunk	0,33 l	3,90
Magisch Dunkel	0,33 l	3,90
Hefeweizen dunkel	0,5 l	5,20
Kristallweizen	0,5 l	5,20
Freiburger Pilsner alkoholfrei	0,33 l	3,90
Hefeweizen alkoholfrei	0,5 l	5,20

### **Sekt & Champagner**

	0,1 l	0,75 l
Freiburger Winzersekt	4,90	29,-
mit Schuss (Pêche, Holunder, Rhabarber, Cassis)	5,90	
Geldermann Grand Rosé	5,90	34,-



## Offene Weine

<b>Weißwein</b>	0,2 l
Gutedel trocken vom Fass Laufener Altenberg Winzerkeller Auggener Schäf eG	4,50
Müller-Thurgau halbtrocken Winzerhof Ebringen	4,90
Freiburger Weißburgunder trocken Blankenhornsberger VDP Staatsweingut Freiburg	6,20
Grauburgunder trocken Vom Loss Oberbergen VDP Weingut Franz Keller	6,20
Sauvignon Blanc trocken Bad Krozingen Qualitätswein Weingut Fritz Waßmer	6,90
Freiburger Riesling feinherb Freiburger Schlossberg VDP Staatsweingut Freiburg	6,90
Riesling trocken Durbacher Klingelberg VDP Gräflich Wolff Metternich'sches Weingut	6,90
<b>Rosé</b>	
Rosé Weißherbst trocken Buchholzer Kabinett Weingut Moosmann	6,90
<b>Rotwein</b>	
Spätburgunder trocken Vom Loss Oberbergen VDP Weingut Franz Keller	6,20
Cuvée Carbernet & Pinot Nior Ihringer Fohrenberg Weingut Sexauer	6,20
Rioja Eguren Ugarte, Cosecha	7,50



### Weinschorle

Weiß		3,70
Rosé		3,80
Rot		3,90

### Aperitif

		0,1 l
Lillet Berry – Beeren, Schweppes Wild Berry		7,50
Aperol Spritz – Prosecco, Soda, Orange		7,50
Hugo – Prosecco, Holunderblütensirup, Minze, Soda		7,50
Campari -Soda/ Orange		6,90

### Spritzig alkoholfrei

	0,1l	0,75 l
Cuvée alkoholfreier Wein/Sekt	5,50	32,00

### Gin

		4cl
Gretchen dry Gin		10,90
MundART		8,90
Monkey 47		10,50
Tanqueray		6,90
Gin Mare		8,90

### Tonic

Schweppes India Tonic <sup>10</sup>		3,20
1724 Tonic <sup>10</sup>		4,90
Schweppes dry Tonic <sup>10</sup>		3,90
Fever Tree Mediterranean <sup>10</sup>		3,90



### **Digestif 2cl**

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

Kirschwasser	4,20
Williams	4,50
Mirabelle	4,20
Zibärtele	5,20
Himbeergeist	4,50
Sauerkirsche	4,20

### **Grappa 4cl**

Sibona Chardonnay	6,90
Candolini Classica	7,50
Grappa im Holz dunkel	8,90

### **Whiskey 4cl**

Ballantines	6,50
Jack Daniels	6,90
Chivas 18 j	9,50
Glenfiddich 12j	8,90

### **Cognac 4cl**

Hennessy VS	6,90
Remy Martin VSOP	8,90
COGNAC, VSOP Pure Organic	11,90

### **Rum 4cl**

Don Papa No. 77 j	7,50
Ron Zacapa 23j	11,90

### **Liköre und Bitter 4cl**

Calvados Dauphin	4,90
Ramazotti	3,90
Jägermeister	3,50
Baileys	3,50
Amaretto	3,50