

„Schwarzwälder Küche, ohne viel Schnick Schnack“

Lust uff ebbis andres?

Vielleicht uff en Vesper'le?

Schwätz mit uns,
froge koscht ja nix!

Ebbis vorus'...?

„Frühlingsgarten“

Carpaccio von der roten und gelben Beete
mit fruchtigem Spargelsalat

12.90 €

Spargelrahmsüpp'le

5.90 €

ö' dezenter's Portiön'le?

... dann reduziere' ma
de Preis um 2€.

Ebbis Fleischig's...?

Sie suche' sich zu Ihrem Fleischige'-Hauptgang Ihre Beilage u's:

Hausgemachte Spätz'le, Bratkartoffeln, buntes Salät'le, Pommes Frites, Salzkartoffeln
oder hausgemachte Kartoffelkroketten (eine knackige Gemüsegarnitur finden Sie auf jedem Teller'le)

„Papa´s Liebling“

Cordon bleu

Schweineschnitze'le
mit Schinken & Käse gefüllt

23.00 €

Rumpsteak vom Weiderind

mit hausgemachter Kräuterbutter
30.00€

Paniertes Kalbschnitzel

26.00€

Putensteaks „Jäger-Art“

mit Pilzrahmsauce
17.80€

Wilderer-Teller

vom heimischen Wild
mit Preiselbeer'le
30.00€

„Einfach Spargel“

Badischer Spargel *

an Butter-Ei-Schümli
& Kratzete
& Schnitze'le

20.00 € -vegi-

24.00 € -nicht vegi-

Unser

Sternen-Klassiker

„Sternen-Töpfle“

Zarte Filets mit
Saisongemüse
und Bratkartoffeln im
Töpfle serviert

28.00 €

Saibling & Forellenfilet's

in Butter gebraten
25.00€

Oder doch ebbis ohne Fleisch?

Vegi-Knödel-Duo

an Pfannengemüse
18.00€

* **Obacht, lieber**

Spargel-Freund,

hier werde ich

„knackig“ gekocht.

Ihr Badischer Spargel

Kursiv markierte Produkte sind nicht aus dem Süden
Wissen was drin' isch?
Litzen Sie die Karte einmal nach oben