

---

# Saisonkarte

---

## Aperitif

### "Maracuja-Orangen-Spritz" 6,90

Jubiläums-Secco "1872" | Maracuja-Orangen-limo | Rohr Zucker Sirup

## Vorspeise

### Cremiger Burrata 9,-

Bunte Tomaten | Geschmorte Kirschtomaten | Basilikum-Pesto | Balsamico-Glace | Ruccola  
burrata | tomates colorées | tomates rôti | pesto | balsamico | ruccola

### Badischer Sauerbraten "Art des Hauses" 18,-

(Vom Kappler Salers Rind - Wilde Wald Weiden)

Safran-Birne mit Preiselbeeren | Nudeln | Serviettenknödel  
rôti de boeuf braisé au vinaigre | pears aux canneberges | pâtes | boulettes de pain

### Perlhuhnbrust im Speckmantel 20,-

(Vom Geflügelhof Siebert - Elsass)

Pfifferlingspasta | Frische Kräuter  
Poitrine de pintade enrobée de bacon | pâtes aux chanterelles a la creme | herbs

## Weinempfehlung

Pinot Noir **Rosé** trocken  
Weingut Jonas Ohnemus, Altdorf  
0,25 **6,90** / 0,7 **20,-**

**Spätburgunder Rotwein Barrique**, trocken  
Weingut Isele, Münchweier  
0,25 **7,80** / 0,7 **25,-**

---

## Vorspeisen

---

### "Badner Süpple" 6,-

Rinderbrühe | Hausgemachte Flädle & Markklößchen | Wurzelgemüse  
Soupe aux crepes et boulettes de moelle

### Gemischter Salat 5,50

Dreierlei Rohkostsalat | Grüner Salat | Croutons  
Salade variée

### Gebackener Ziegenkäse 9,-

(Schwarzwälder Bio-Ziegenfrischkäse "Monte Ziego")

Thymian-Pfeffer-Honig | Ruccola | Apfel-Balsam-Essig '5 Jahre Barrique' | Baguette  
crostillant de fromage de chevre | miel aux thym et poivre | roquette | vinaigre de pomme de terre

---

## Salate

---

### Salatplatte "Backhähnle" 16,-

Panierte Freiland-Hähnchenbrust | Preiselbeeren  
poitrine de poulet panée | canneberges | salade

### Salatplatte "Vegan" 15,-

Hausgemachter Gemüsepuffer | Aioli-Dip  
boulette aux légumes | sauce aioli | salade

### Salatplatte "Forelle & Rösti" 16,-

Hausgebeizte "Lachsforelle" | Kartoffelrösti | Aioli-Dip  
truite rouge marinée | Rösti de pomme de terre | aioli | salade

---

# Vegetarische Gerichte

---

## **Käsespätzle "Art des Hauses" 9,-**

Hausgemachte Spätzle | Bergkäse | Röstzwiebeln

Spätzle "maison" au fromage fondu | oignon frit

## **Hausgemachte badische Maultaschen 14,-**

Gefüllt mit Bergkäse, Bibeliskäs und Spinat | Frisches Gemüse | Rahmpilze

"Maultaschen" farcie de fromage et d'épinards | légumes | champignons à la crème

---

# Vegane Gerichte

---

## **Pfifferlingspasta 16,-**

Gartenkräuter | Geschmorte Kirschtomaten

Pâtes fraîches | chanterelles à la crème | tomates séchées

## **Gemüse Burger 13,-**

Hausgemachter Kartoffel-Gemüse-Puffer | Zwiebel-Marmelade

Ruccola | Laugen-Brötchen | Pommes Frites | Aioli

hamburger végétalien | boulette aux légumes | compotée d'oignons | roquette | sauce aioli aux légumes rôtis

---

# Schwarzwälder Kräuterschwein

Schweinehof Familie Engler - Buggingen | Metzger Reichenbach - Glottertal

---

## Paniertes Schnitzel 15,-

Pommes Frites oder Kartoffelsalat | Sauce nach Wahl

Escalope panée | frites ou salade de pomme de terre

## "Rahm-Steak" 15,-

Rückensteak | Rahmsauce | Hausgemachte Spätzle

Escalope à la crème | Spätzle

## "Jäger-Steak" 16,-

Rückensteak | Pilzrahmsauce | Hausgemachte Spätzle

Escalope | Champignons à la crème | Spätzle

## "Elsass Cordon Bleu" 19,-

Gefüllt mit Münsterkäse und Schwarzwälder Schinken

Preiselbeeren | Kroketten | Frisches Gemüse

Cordon-Bleu "alsacien" aux munster | Légumes | Pommes croquettes | Canneberges

## "Elsäßer Hof Töpfler" 19,-

Schweinefiletmedaillon & Kalbsrückensteak | Pilzrahmsauce | Frisches Gemüse | Hausgemachte Spätzle

steak de veau et filet de porc | Champignons à la crème | Spätzle | Légumes

## „WuBiBrä“ 13,-

Wurstsalat (3,4) | Bibeliskäs vom Lindenhof Nonnenweier | Brägele (Bratkartoffeln)

Salade de Cervelas avec Bibeläskas et pommes de terre sautées

---

# Schwarzwälder Rind

Ulrich Reichenbach - Glottertal

---

## **Rumpsteak "Kräuter und Zwiebel" (230g) 26,-**

Hausgemachte Kräuterbutter | Gebratene Zwiebeln | Röstzwiebeln | Pommes Frites

Romsteak | Beurre de herbs | Frites

## **"Pfeffersteak" (230g) 26,-**

Bio-Pfefferrahmsauce (*Pfeffer aus fairem Handel*) | Hausgemachte Spätzle

Romsteak | Sauce poivre | Spätzle

## **"Holzfällersteak" (230g) 26,-**

Kräuterbutter | Zwiebel-Marmelade | Bauchspeck | Bratkartoffeln

Romsteak (230g) | Beurre de herbs | Lardons Oignons | Pommes de terre sautée

## **"Black Forest Beef - Burger" 16,-**

200g Schwarzwälder Rind | Zwiebelmarmelade | Lindenhof Ried-Käse

Ruccola | Laugen-Bun | Pommes Frites | Trüffel-Mayo

"Hamburger Elsässer Hof" | Confit d'oignons | roquette | fromage | frites | mayonnaise aux truffles

### **Gerne servieren wir ihnen alle Hauptgerichte auch als kleine Portion**

Vous pouvez naturellement aussi recevoir nos plats comme portion petite

Alle Preise in Euro inkl. MwSt.

Wir halten eine Speisekarte mit Allergiker Kennzeichnung für Sie bereit.

Bitte fragen sie hierzu unser Servicepersonal

Gesetzliche Kenntlichmachung von Zusatzstoffen:

(1)Farbstoff (2) mit Konservierungsstoffen (3) mit Nitritpökelsalz (4) mit Antioxidationsmittel

(5) mit Geschmacksversärker (6) mit Phosphat

---

# "Label Rouge" Freilandhuhn

Geflügelhof Siebert - Elsass

---

**Label Rouge ist ein französisches Gütesiegel und steht für beste Qualität.**  
Traditionelle, langsam wachsende Hühnerrassen werden in großzügigen Stallungen gehalten, mit großem, grasbewachsenem und schattigem Außengelände.

## **1/2 gebackenes Hähnchen 13,50**

Zwiebelmarmelade | Pommes Frites (Zubereitungszeit ca. 30 Min.)

Un demi poulet rôti -volailles siebert d'alsace- | Frites (temps de préparation environ 30 Min.)

## **"Züricher Geschnetzeltes" 16,-**

Von der Hähnchenbrust | Pilzrahmsauce mit Bergkäse | Kartoffel-Rösti

Emincé de poulet (Émince Zurichois) | Rösti de pommes de terre

---

# Fisch aus heimischen Gewässern

Forellenzucht Drafen - Schuttertal | Fischfarm Braun - Heitersbach

---

## **Schwarzwälder Saibling 20,-**

Gebratenes Filet vom Bachsaibling

Frisches Gemüse | Nudeln in Riesling-Sauce | Dijon Senf | Frische Kräuter

Filet d'omble chevalier à la sauce Riesling sur pâte | Legumes

## **Schwarzwälder Fischteller 22,-**

Dreierlei gebratene Filets von Bachsaibling, Schuttertaler Forelle & "Lachsforelle"

Hausgemachte Kräuterbutter | Rieslingsauce | Pommes Frites

Assiette de poissons grillés avec beurre aux herbes, sauce riesling et pommes frites

---

---

# Hausgemachte Desserts

Italienische Eiscreme von "La Fontana" - Rust

---

## Vanille - Creme Brûlée 6,50

Beerensauce | Mango-Eis  
creme brûlée aux vanille | glace mangu | Sauce aux baies

## Cheesecake mit Erdbeeren 6,50

Beerensauce | Frischkäse-Schaum | Butterstreusel  
Cheesecake | Sauce aux baies | frais | crumble

## Warmes Schokoküchle 6,50

Beerensauce | Vanille-Eis  
Petit gâteau au chocolat | Glace vanille | Sauce aux baies  
**(Auch als Vegane Variante möglich)**

## "Vanipresso" 4,-

Eine Kugel Vanille-Eis in Espresso  
Glace vanille à l'espresso

## "Elsäßer Hof - Becher" 6,50

Vanille- & Pistazien-Eis | Eingelegte Früchte  
Butter-Streusel | Sahne  
Glace vanille et pistache | fruits macérées | chantilly

## "Erdbeer-Traum" 6,50

Vanille- & Pistazieneis | Frische Erdbeeren  
Beerensauce | Butterstreusel | Frischkäse-Schaum  
frais | glace vanille et pistache | chantilly | crumble

Eis-Sorten nach Wahl: pro Kugel **1,90**

**Vanille**/Vanille   **Schoko**/Chocolat   **Pistazie**/Pistache   **Joghurt-Heidelbeer**/yaourt-myrtille

**Mango**/mangu   **Erdbeer**/fraise  
(Die Fruchtis-Sorten sind Vegan)