

Original Schweizer Raclette (mit Brot & Kartoffeln)

(lactosefrei)

* „badisch“

mit Essiggurken, Speck, Tomate, Wienerle und Zwiebeln

* A´ Versucherle vom Raclette

"Timo´s Käs-Fondue (3 Käsesorten)

mit Brot und Pellkartoffeln

dazu unser Fondue-Wein (Gutedel) 0,75 l

Schwarzwälder Kartoffelsuppe

mit Gemüse und geröstetem Schinkenspreck

Salatschüssel mit French-Dressing, geröstetes Brot

(u.a. Blattsalat, Gurke, Tomate, Paprika, Zwiebeln)

on top:

* mit geräucherter Entenbrust (100g)

* mit regionalem Ziegenkäse Le Frombaar

Rostbraten auf Kartoffelrösti

mit Maultäschle, Zwiebeln und Jus

Grillkartoffel mit Reichenauer Gemüse gefüllt

und mit Käse überbacken

Unser HÄPPCHEN-Menü - Hausmannskost

für den großen Hunger alleine bei kleinem Hunger gerne zu Zweit.....

Käsespätzle, Linsen mit Wienerle, Badischer Wurstsalat,

kleine „Bescheisserle“ (Maultäschle) mit Röstzwiebeln

STEAKS auf heißem STEIN

Unser Fleisch stammt vom Schwarzwald-Biohof-Herrenweg.

Der Hof von Manfred Brüstle wird biologisch bewirtschaftet.

Diese Steaks dürfen Sie selbst braten.

Zu allen Steaks reichen wir einen kleinen gemischten Salat,

Kräuterbutter, Chilisauce, geschroteter Pfeffer und Brot.

Rinderfiletsteak 200g € 24,50

300g € 29,50

Kalbsrückensteak 200g € 21,50

300g € 26,50

Rumpsteak 200g € 22,50

300g € 26,50

Zusätzlich:

Portion Pellkartoffeln € 1,70

Portion Raclettekäse € 2,00

Portion Pommes frites € 2,80

Der süsse Abschluß:

Kaiserschmarrn mit warmen Karamell-Pflaumen € 6,50

Dessertbrett für ZWEI € 18,90

mit Eis, Gebäck, Creme, Mousse und Früchten

regionaler Käseteller mit verschiedenen Käsen € 12,50

von Le Frombaar Hüfingen, Bauernbrot

Guten Appetit!