



Speisen

Vorspeisen


€

Feine Auswahl vom Salatbuffet 1,2,3,6	klein:	4,2
	groß:	6,4
Gratinierter Ziegenkäse Blattsalate 1,2,6		9,5
Steinpilz-Ricotta-Ravioli Thymiansauce 1,2	als Vorspeise:	9,6
	als Hauptgang:	14,8


Suppen

 Rinderkraftbrühe Kräuterflädle 1,6		4,2
Karotten- Ingwersuppe 1,2		4,4
 Hausgemachte Gulaschsuppe 1,2,6	in der Tasse:	4,8
	in der Terrine:	6,4

Flammkuchen dazu empfehlen wir einen gemischten Salatteller vom Buffet

Schwarzwälder Art Schwarzwälder Schinkenspeck rote Zwiebeln Käse		9,5
Mediterran (Vegetarisch) Rosmarin Basilikum-Pesto Tomaten-Sugo Ziegenfrischkäse		11,9
Pikant Chorizo Salami Peperoni Mozzarella	VON HAND GEMACHT.	11,9

Vesperkarte

Wurstsalat (mit oder ohne Käse) Brot 1,2,6	6,8
 Ein Paar Bernauer Bauernschübling oder Bockwurst Senf Brot 1, 2, 5	6,8
Toast „Schweizer Art“ gekochter Schinken Champignons á la crème Käse Blattsalat 1,2,6	12,5
„Badisches Dreierlei“ Wurstsalat Bibbeliskäs Bratkartoffeln 1,2,6	11,5

Hauptgerichte


Fleisch

	€
 Currywurst Pommes frites 1, 2, 5	8,2
 „Bernauer Rindsburger“ Kartoffelecken 1,2,6	10,5
 Ein Paar hausgemachte „Kurhausbratwürste“ Zwiebelsauce Bratkartoffeln 1,5,6	10,5
Paniertes Schnitzel „Wiener Art“ Pommes frites 2,5	13,5
Rahmschnitzel von der Putenbrust Champignons á la crème hausmacher Spätzle 2,5,6	14,5
Schweinerückensteak Schafskäse Kroketten 2,6	150 g 15,5 250 g 21,5
 Gulasch vom Bernauer Rind hausmacher Spätzle 2,6	14,5
 Rumpsteak vom Weiderind Pommes frites Kräuterbutter 2,5,6	150 g 19,5 250 g 26,0

Fisch

Egli-Knusperli Sauce Remoulade Dampfkartoffeln oder Blattsalat 1,2,5,6	17,5
Zanderfilet Schwenkkartoffeln Kräutersauce 2,6	24,0

Vegetarisch

 Hausmacher Käsespätzle Bergkäse aus dem Biosphärengebiet Südschwarzwald Röstzwiebeln 2,5	10,5
„Vegi Rösti“ (auch vegan möglich) Kartoffelrösti Tomaten Mozzarella 2,5	10,8
Spaghetti grünes Pesto geröstete Pinienkerne 1,2,6	11,2

Desserts

€

1 Kugel Eis		1,4
Gemischtes Eis	ohne Sahne	4,8
4 Kugeln Eis	mit Sahne	5,4
Hausgemachte „Crème brûlée“		4,5
Schokoladeneis Sahne		
Warmer Schokoladenkuchen		
Vanilleeis Sahne		5,8
„Coupe Dänemark“		
Vanilleeis Sahne heiße Schokoladensauce		6,0
„Schwarzwaldeisbecher“		
Vanilleeis Schokoladeneis Sahne Kirschwasser Sauerkirschen		6,5
„Heiße Liebe“		
Vanilleeis Sahne heiße Himbeeren		6,8
Unsere Eissorten:		
Vanille Schokolade Walnuss Erdbeere Zitrone		

Kuchen und Torten

Obstkuchen	3,2
Sahnetorte	3,8
Portion Sahne	0,8

Kuchenauswahl am Buffet
Gerne auch zum Mitnehmen: Kuchen 3,0 Torten 3,6

Kennzeichnung der Zusatzstoffe

1	mit Farbstoff	2	mit Konservierungsstoff
3	mit Süßungsmittel	4	mit Phosphat
5	mit Antioxidationsmittel	6	mit Geschmackverstärker
7	Geschwärzt	9	Koffeinhaltig
10	Chininhaltig		