

GLUTENFREI

Liebe Gäste,

wir freuen uns, Ihnen an dieser Stelle Speisen anbieten zu können, deren Rezepte glutenfrei sind und die in speziellem Kochgeschirr von extra geschulten Köchen frisch zubereitet werden. Eine Garantie für die absolute Glutenfreiheit können wir leider nicht übernehmen, da wir auf evtl. Spuren von Gluten bei Abfüllung, Transport und Zwischenlagerung der Produkte keinen Einfluss haben. Sie können aber sicher sein, dass wir das Thema sehr ernst nehmen.

Es wäre uns sehr wichtig, dass Sie bei der Bestellung immer zusätzlich zu dem Gericht noch einmal erwähnen, dass Sie glutenfrei speisen möchten, dann sind wir sicher, dass es zu keiner Verwechslung von Gerichten kommt und dass wir Ihnen nicht aus versehen einen Brotkorb bringen ...

Von Montag bis Freitag zur Mittagszeit haben es die meisten unserer Gäste eilig - um dem gerecht zu werden haben wir in der Zeit von Montag bis Freitag von 11.30 Uhr bis 16.00 Uhr eine etwas reduzierte Karte. So finden Sie bei manchen Gerichten den Vermerk „Mo - Fr erst ab 16.00 Uhr.“

Neumarkter Lammsbräu Edelpils - feinherb und glutenfrei 0,33l 2,90

SUPPEN & VORSPEISEN

	klein	groß
Vegetarische Kartoffelsuppe	4,00	5,50
Deftige Kartoffelsuppe mit Speck gekocht	4,00	5,50
Kartoffelsuppe mit Bauernwurst	4,90	6,50
Kartoffelsuppe mit geräuchertem Ortenauer Lachsforellenfilet	5,50	7,00
Tartar von der geräucherten Lachsforelle aus der Ortenau mit Sahnemeerrettich und Blattsalatbouquet (Mo - Fr erst ab 16.00 Uhr)		9,80
Rindercarpaccio mit frisch gehobeltem Parmesan und Blattsalatbouquet		9,80
Gegrilltes Forellenfilet mit Pinenkernpesto auf lauwarmem Linsensalat (Mo - Fr erst ab 16.00 Uhr)		9,80

Badischer Kartoffelsalat	4,50
Gemischter Salatteller mit Blattsalaten und Rohkost	<ul style="list-style-type: none">• klein 5,50• groß 8,90
Großer gemischter Salat mit knackigen, frischen Blatt- und Rohkostsalaten wahlweise mit ...	
<ul style="list-style-type: none">• in der Pfanne geschwenkten Champignons mit gerösteten Kernen	9,80
<ul style="list-style-type: none">• in Olivenöl und Kräutern eingelegtem Schafskäse, marinierten sonnengetrockneten Tomaten, grünen und schwarzen Oliven und milder Peperoni	11,50
<ul style="list-style-type: none">• gebratenen Streifen von der Putenbrust mit jungem Lauch und Champignons, dazu ein Kräuterdip	11,50
<ul style="list-style-type: none">• rosa gegrillten Lammfilets auf einem Gemüsebeet	16,80
<ul style="list-style-type: none">• frischen Kräutern, Kaperfrüchten und Olivenöl gebratenen Filets von Bachsaibling und Forelle	16,80

SAISONKARTE

Mo - Fr ab 16.00 Uhr - Sa, So und Feiertag ab 11.30 Uhr

Zitronengrassuppe mit Kokosmilch, Ingwer und gebratenen Jakobsmuscheln	6,90
Rucolasalat mit Balsamico, Kirschtomaten und frisch gehobeltem Parmesan	6,90
Blattsalate und Rohkost mit gebratenem Lammfilet auf einem Gemüsebeet	16,80
Frühlings Trio: Ofenkartoffeln mit Kürbiskern - Frischkäse, provenzalischem Tomaten - Olivendip und Bärlauchcrème, dazu knackige Salate	11,00
Auberginentaschen mit Schafskäse gefüllt dazu Tomaten - Thymiansauce und Olivenkartoffeln	12,80
Frisches, knackiges Gemüse in Kokos - Ingwersauce mit Zitronengras, dazu Kartoffelpüree	12,50
Putenbruststreifen in Kokos - Zitronengrassauce mit jungem Gemüse und frischem Ingwer, dazu Kartoffelpüree und Salat	15,00
Filets von Bachsaibling und Schwarzwaldforelle mit Kräutern, Kapernfrüchten und Olivenöl gebraten, dazu Frühlingsgemüse und gratinierte Kartoffeln	20,00

SPARGEL

Spargel Tapas: Spargel - Linsensalat im Glas	5,80
Spargel - Rucolasalat mit weißem Balsamico und Tomatenwürfeln	10,50
Spargelsalat mit Tartar von der geräucherten Lachsforelle und Blattsalatbouquet	12,00
Medaillons vom Schweinefilet mit badischem Spargel, Sauce Hollandaise und gratinierten Kartoffeln	19,50
Opfänger Stangenspargel mit unserer hausgemachten Sauce Hollandaise und wahlweise mit neuen Kartoffeln oder Kartoffelgratin	15,00
weitere Schmankerl zu Ihrem Spargelgericht:	
Schinkenteller mit rohem und gekochtem Schinken	4,00
Schnitzel natur	4,50
Kleines Puten- oder Schweinesteak	6,00
Gegrillter Zitronen - Saibling	8,50

Ofen- oder Pellkartoffeln mit einer großen Portion Dip und knackigem Salat

Nr. 1: mit frech-feuriger Chili - Limetten-Butter	8,50
Nr. 2: mit himmlisch-frischem Kräuterquark	9,50
Nr. 3: mit kräftiger Knoblauchsauce	9,50
Nr. 4: mit Frankfurter Grüner Sauce Sieben verschiedene, frische Kräuter sorgen für den unvergleichlichen Geschmack	9,80
Nr. 5: mit Avocado-Guacamole der leichte Dip aus der mexikanischen Küche – mit Avocado, Tomate, Limette und ein ganz klein wenig scharf	9,80
Nr. 6: mit weißem Heringssalat aus Matjesfilet, frischem Dill, Äpfeln, Sauerrahm, Joghurt und Gewürzgurke	12,50
Nr. 7: mit frischen Krabben in einer leichten Dillcrème	12,50

TRIO Ofen- oder Pellkartoffeln mit drei Dips und knackigem Salat

Nr. 1: mit Limetten-Chili-Butter, Avocado-Guacamole und Frankfurter Grüner Sauce	9,80
Nr. 2: mit Kräuterquark, provenzalischem Tomaten-Olivendip und Kürbiskernfrischkäse	11,00
Nr. 3: mit Avocado-Guacamole, provenzalischem Tomaten-Olivendip und Frankfurter Grüner Sauce	11,00
Nr. 4: mit Speck und Zwiebeln, Kräuterquark und provenzalischem Tomaten-Olivendip	11,00
Nr. 5: mit Krabben in Dillrahm, Avocado-Guacamole und provenzalischem Tomaten-Olivendip	12,50
Nr. 6: mit weißem Heringssalat, Frankfurter Grüner Sauce und Knoblauchsauce	12,50
Nr. 7: mit geräuchertem Lachsforellenfilet aus der Ortenau, Sahnemeerrettich und Frankfurter Grüner Sauce	13,50

GRATIN

Kartoffelgratin, auf französische Art mit Sahne im Ofen gebacken	5,50
Französisches Kartoffelgratin mit Kräuterquark	9,00
Französisches Kartoffelgratin mit Frankfurter grüner Sauce	9,50
Französisches Kartoffelgratin mit Schafskäse, Tomaten und Oliven überbacken	9,80
Französisches Kartoffelgratin mit weißem Matjessalat mit frischem Dill, Joghurt, Gurken und Äpfeln	12,50
Französisches Kartoffelgratin mit Krabben in Dillrahm	12,50
Französisches Kartoffelgratin mit geräuchertem Lachsforellenfilet aus der Ortenau, Sahnemeerrettich und Frankfurter grüner Sauce	13,50

BRATKARTOFFELN

Knusprige Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln	5,50
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu zwei Spiegeleier (Bioland)	8,00
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Kräuterquark oder Knoblauchsauce	9,00
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu Frankfurter grüne Sauce	9,50
Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, dazu weißer Heringssalat aus Matjesfilet, frischem Dill, Joghurt, Sauerrahm, Äpfeln und Gewürzgurken	12,50

KARTOFFELPÜREE

Kartoffelpüree mit viel Speck und Zwiebeln, dazu zwei Spiegeleier (Bioland) (Mo - Fr erst ab 16.00 Uhr)	9,80
--	------

STEAKS

Rumpsteak vom Weiderind (300g) - bitte wählen Sie: 20,00
 Simmentaler Schwarzwaldrind oder argentinisches Black Angus

Putensteak vom Münsterland aus artgerechter Tierhaltung 14,50

Schweinesteak – Qualitätsfleisch aus der Region 14,50

+ Dazu 1 Dip nach Wahl: Kräuterbutter, Limetten - Chilibutter, Kräuterquark, Knoblauchdip,
 Frankfurter grüne Sauce oder Avocado-Guacamole
 Aufpreis für einen weiteren Dip € 1,50, für zwei weitere Dips € 2,50

+ Und dazu 1 Beilage Ihrer Wahl: Bratkartoffeln, Kartoffelgratin, Ofenkartoffel mit Kräuterquark,
 Kartoffelpüree, Gemüse, Salat

Putenbruststreifen in Kokos - Zitronengrassauce mit jungem Gemüse 15,00
 und frischem Ingwer, dazu Kartoffelpüree und Salat

Raclette: Pellkartoffeln mit Raclettekäse, Sauerrahm, Speck und Zwiebeln 13,00
 überbacken, dazu Gewürzgurke, ein knackiger, gemischter Salat und unserer
 Gewürz-Blütenmischung als kleinen „Scharfmacher“ zum selber würzen

Französisches Kartoffelgratin mit Speck und Zwiebeln, dazu Salat 11,00

VEGETARISCH

Vegetarisches Raclette: Pellkartoffeln mit Champignon - Kräutercreme und 12,50
 Raclettekäse gratiniert, dazu Gewürzgurken, ein knackiger, gemischter Salat
 und unsere Blütenmischung der kleine „Scharfmacher“ zum selber würzen

Gemüsevariation: In Olivenöl und frischen Kräutern gebratenes Gemüse, 12,80
 dazu gratinierte Kartoffeln und ein leichter Kräuterdip

KINDERPORTIONEN

Kinderportion Kartoffelgratin	3,80
Kinderportion Kartoffelgratin mit Quark	4,80
„Bahn frei Kartoffelbrei“ Kartoffelpüree mit Spiegelei (Mo - Fr erst ab 16.00 Uhr)	4,80
Kinderportion Bratkartoffeln mit Quark	4,80
Kinderportion Bratkartoffeln mit Spiegelei	4,80

DESSERTS

Kokos - Pannacotta mit Mangopürree	5,80
Gemischtes Eis mit Vanille, Schoko, Joghurt-Himbeer oder Mandel-Honigeis mit Sahne	5,00 5,50
Vanilleeis mit hausgemachtem Apfelmus und Sahne	5,90
Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne	5,90
Mandel-Honigeis mit Eierlikör und Sahne	5,90
Zauberhaft fruchtige Sorbetvariation mit drei verschiedenen Sorbets, wie zum Beispiel Holunderblüten- oder Blutorangensorbet - Fragen sie bitte nach unserem aktuellen Angebot	6,00
Eine Kugel Fruchtsorbet	2,20