

# MENU OF THE SEASON

## - ASPARAGUS...

From monday to friday we serve this dish from 4 o'clock p.m.  
- saturday, sunday and on public holiday we serve this dish from 11.30 a.m.

Cream of asparagus soup with bear's garlic flavoured croutons (Spargelcrèmesuppe)	5,50
Asparagus Starters: asparagus & lentil cocktail served in a glas (Spargel Tapas)	5,80
Asparagus & rocket salad with white balsamic vinegar and tomato cubes (Spargel - Rucolasalat)	10,50
Asparagus salad with tartare of smoked salmon trout and leaf salad bouquet (Spargelsalat - Tatar Lachsforelle)	12,00
Herb pancakes filled with a ragout of asparagus & chervil, served with a salad (Spargel - Pfannkuchen)	14,00
Pork fillet medallions with asparagus, home made sauce hollandaise served with a potato gratin (Schweinefilet - Spargel)	19,50

Asparagus with homemade sauce hollandaise & (Stangenspargel)	15,00
---	-------

please choose your side dish:

early potatoes, (neue Kartoffeln)  
potato gratin or (Gratin)  
"Kratzete" (shredded pancakes)

Side dishes:

Assorted sliced ham platter with raw and boiled ham (Schinkenteller)	4,00
Breaded pork escalope (paniertes Schnitzel)	4,50
Small turkey or pork steak (kleines Puten- oder Schweinesteak)	6,00
Grilled fillet of brown trout (gegrillter Zitronen - Saibling)	6,50

## ... AND OTHER SPRINGETIME PLEASURES

Lemon grass soup with coconut milk, ginger and sautéed scallops (Zitronengrassuppe Jakobsmuscheln)	6,90
Rocket salat with balsamic vinegar, tomato cubes and parmesan shavings	6,90
Leaf salads and raw vegetables with roast lamb fillet and vegetables (Salat Lammfilets )	16,80
Springtime Trio: Baked potatoes with a variation of dips with herb soft cream cheese, salsa provencal with sun-dried tomatoes and olives and cream cheese flavoured with pumpkin seed oil, additional salad	11,00
Small packages of eggplant filled with feta cheese and served with a gratin of potatoes and olives and a sauce with thyme (Auberginentaschen)	12,80
Strips of turkey breast in coconut lemon grass sauce with young vegetable and fresh ginger, additional sesame potatoes and salad (Asia Pute)	15,00
Burgers of lamb with grilled seasonal vegetables and mashed potatoes (Lammfleischküchle)	16,50
Grilled fillets from brown trout and trout flavoured with fresh herbs and capers served with seasonal vegetables and gratinated potatoes (Fischvariation Bachsaibling / Schwarzwaldforelle mit Kaperfrüchten und Kräutern)	20,00

## SOUPS & STARTERS

	small	big
Potato soup with smoked bacon (Kartoffelsuppe mit Speck)	4,00	5,50
Vegetarian potato soup (Kartoffelsuppe vegetarisch)	4,00	5,50
Potato soup with chives, crème fraîche and croutons, (Kartoffelsuppe mit Schnittlauch, Crème Fraiche und Croutons)	4,90	6,50
vegetarian or with smoked bacon (vegetarisch oder mit Speck)		
Potato soup with farmer sausages (Kartoffelsuppe mit Wurst)	4,90	6,50
Potato soup with smoked salmon trout fillet (Kartoffelsuppe mit Lachsforellenfilet)	5,50	7,00
Asian style fish soup with coconut milk, fresh ginger and lemongrass (From Mo. to Fr. served from 4 p.m./ Saturday and Sunday served from 11.30 a.m.) (asiatische Fischsuppe mit Kokosnussmilch, frischem Ingwer und Lemongras)		7,00
Smoked salmon trout tartare with creamed horseradish on leaf salad (Tartare von der Lachsforelle) (served from 4 p.m.)		9,80
Beef Carpaccio with fresh shredded parmesan on leaf salad (served from 4 p.m.) (Carpaccio vom Rind)		9,80
Grilled trout fillet with pine nut pesto and a lukewarm lentil salad (served from 4 p.m.) (gebratener Zander mit Pinienkernpesto und lauwarmem Linsensalat)		9,80

## SALADS

Baden-style potato salad (badischer Kartoffelsalat)	4,50
Mixed leaf salad with raw vegetables (gemischter Salat)	• small 5,50 • big 8,90
Big mixed salad with ... (großer gemischter Salat mit ...)	
• sautéed mushrooms and fried nuts (Salat mit gebratenen Pilzen und Nüssen)	9,80
• chèvre filled potato fritters with herb dip (Salat mit Kartoffelkuchlein mit Ziegenkäse gefüllt)	9,80
• herb-crusted fried ewe's milk cheese with garlic dip (Salat mit gebackenem Schafskäse im Kräutermantel)	11,50
• ewe's milk cheese in olive oil and herbs, sun-dried tomatoes, mild pepper and green and black olives (Salat mit mariniertem Schafskäse, getrockneten Tomaten, Pepperoni und grünen und schwarzen Oliven)	11,50
• strips of turkey breast with fresh leek, mushrooms and herb dip (Salat mit gebratenen Putenbruststreifen mit frischem Lauch, Pilzen und Kräuterquark)	11,50
• 2 breaded pork escalopes (Salat mit mit zwei Schweine-Schnitzeln)	11,50
• Asian style marinated and sautéed rump steak stripes with sugar peas (Salat mit asiatisch marinierten Rumpsteakstreifen und Zuckerschoten)	14,50
• grilled fillets from brown trout and trout flavoured with fresh herbs and capers (Salat Bachsaibling und Forelle mit Kräutern und Kaperfrüchten)	16,80

## BAKED POTATOES

**SOLO** Baked or jacket potatoes with a generous portion of dip and a crispy salad

Nr. 1: with hot chilli- lime butter	8,50
Nr. 2: with heavenly fresh herb soft cream cheese	9,50
Nr. 3: with heavy garlic sauce	9,50
Nr. 4: with and Frankfurt Green Sauce - seven different herbs give it an incomparable taste	9,80
Nr. 5: with Guacamole a light and spicy Mexican style dip with avocado, tomato and lime (a little bit hot)	9,80
Nr. 6: with white matie herring salad, made with yoghurt, sour cream, fresh dill, apple and gherkins	12,50
Nr.7: with fresh shrimps in dill cream	12,50

**TRIO** Baked or jacket potatoes with three dips and crispy salad

Nr. 1: with hot chilli-lime butter, guacamole and Frankfurt Green Sauce	9,80
Nr. 2: with herb soft cream cheese, salsa provencal with sun-dried tomatoes and olives and cream cheese sprinckled with pumkin seeds	11,00
Nr. 3: with avocado-guacamole, salsa provencal with sun-dried tomatoes and Frankfurt Green Sauce	11,00
Nr. 4: with bacon and onions, herb soft cream cheese and salsa provencal with sun-dried tomatoes	11,00
Nr. 5: with shrimps in dill cream, avocado-guacamole and salsa provencal with sun-dried tomatoes	12,50
Nr. 6: with white maties herring salad, Francfurt Green Sauce and garlic sauce	12,50
Nr. 7: with smoked salmon trout fillet, creamed horseradish and Frankfurt Green Sauce	13,50

## POTATO GRATINS

Creamed oven baked French style potato gratin (französisches Gratin)	5,50
Potato gratin with herb cream cheese (Gratin mit Kräuterquark)	9,00
Potato gratin with garlic sauce (Gratin mit Knoblauchsoße)	9,00
Potato gratin with Frankfurt Green Sauce (Gratin mit Frankfurter Grüner Soße)	9,50
Potato gratin filled with leaf spinach and Gorgonzola cream, served with a curcuma sauce and a salad (Kartoffelauflauf mit Blattspinat und Gorgonzola, serviert mit Kurkumasoße, dazu ein Beilagensalat)	10,50
Potato gratin with bacon and onions, served with a salad (Gratin mit Speck und Zwiebeln, dazu einen Beilagensalat)	11,00
Potato gratin filled with lamb ragout, ewe's milk cheese and green beans, seasoned with fresh rosemary served with a sauce and a salad (Kartoffelauflauf mit Lammragout, Schafskäse, grünen Bohnen und Rosmarin an Tomaten- und Kurkumasoße, dazu ein Beilagensalat)	11,80
Potato gratin filled with filet of fresh salmon and leaf spinach, seasoned with fresh dill, white wine sauce and salad (Kartoffelauflauf gefüllt mit frischem Lachs und Blattspinat, gewürzt mit frischem Dill an Weißweinsauce, dazu ein Beilagensalat)	11,80

## FRIED POTATOES

Crispy fried potatoes with bacon and onions (Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln)	5,50
Crispy fried potatoes with two sunny-side-up eggs (Bratkartoffeln mit 2 Spiegeleiern)	8,00
Crispy fried potatoes with bacon and onions, herb soft cream cheese or garlic sauce (Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, Kräuterquark ODER Knoblauchsoße)	9,00
Crisp fried potatoes with bacon and onions, original Frankfurt Green Sauce (Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln und Frankfurter Grüner Soße)	9,50
Crispy fried potatoes with bacon and onions, white matie herring salad, made with yoghurt, sour cream, fresh dill, apple and gherkins (Bratkartoffeln mit Speck und Zwiebeln, weißem Heringssalat aus Joghurt, Sauerrahm, frischem Dill, Äpfeln und sauren Gurken)	12,50

## POTATO FRITTERS We use high-quality peanut oil.

Potato fritters with home-made apple puree (Kartoffelpuffer mit hausgemachtem Apfelmus)	8,00
Potato fritters with herb soft cream cheese or garlic sauce (Kartoffelpuffer mit Kräuterquark oder Knoblauchsoße)	8,00
Potato fritters with original Frankfurt Green Sauce (Kartoffelpuffer mit Frankfurter Grüner Soße)	8,50
Potato fritters gratinated with ewe's milk cheese and olives, additional salad (Kartoffelpuffer mit Schafskäse, Tomaten und Oliven überbacken, dazu ein Beilagensalat)	12,00
Potato fritters gratinated with ham and cheese, additional salad (Kartoffelpuffer mit Schinken und Käse überbacken)	12,00
Potato fritters with smoked salmon trout fillets, creamed horseradish, green sauce and salad (Kartoffelpuffer mit geräucherter Lachsforelle, Sahnemeerrettich, Frankfurter Grüner Soße, dazu ein Beilagensalat)	14,00

## FRENCH FRIES, CHIPS We use high quality peanut oil.

A generous portion of French fries with ketchup or mayonnaise (Pommes mit Ketchup oder Majonnaise)	4,00
A generous portion of French fries with garlic sauce (Pommes mit Knoblauchsoße)	4,80

## STEAK

Rump steak - black angus argentina 20,00  
 (how do you like your steak: raw (roh), rare (blutig), medium rare (englisch),  
 medium, medium well or well done (durch))  
 (Rumpsteak vom argentinischen Black Angus)

Turkey steak 14,50  
 from the Münsterland of animals kept in a natural environment  
 (Putensteak)

Pork steak from quality meat of the area 14,50  
 (Schweinesteak)

+ With a dip to choose from: herb butter, chilli-lime butter, avocado-guacamole,  
 herb soft cream cheese, garlic sauce, Frankfurt Green Sauce or fresh tomato salsa  
 For one more dip additional price € 1.50 For two more dips € 2.50

+ With a side dish to choose from: fried potatoes, potato gratin, mashed potatoes,  
 baked potatoes, French fries, vegetable or salad

Entrecôte from the black forest cattle in green pepper sauce, potato gratin 19,50  
 and salad  
 (Entrecôte vom Schwarzwaldrind an Pfeffersoße, dazu Gratin und Beilagensalat)

Strips of turkey breast in coconut lemon grass sauce with young vegetable 15,00  
 and fresh ginger, additional sesame potatoes and salad  
 (Putenstreifen in Kokos-Zitronengrassauce)

Raclette: potatoes gratinated with raclette cheese, sour cream, bacon, onions 13,00  
 and gherkins additional mixed salad  
 (Raclette mit Speck und Zwiebeln, Sauerrahm, Raclettekäse, sauren Gurken,  
 dazu Beilagensalat)

Escalope with fried or mashed potatoes, French fries, potato gratin or potato 11,50  
 salad at choice and salad  
 (Schweineschnitzel mit Kartoffelbeilage, dazu Beilagensalat)

Spicy farmer sausages with potato salad 9,00  
 (Bauernwürste mit Kartoffelsalat)

Alsation salad (sausage and cheese) with fried potatoes 9,50  
 (Elsässer Wurstsalat mit Bratkartoffeln)

Alsation salad with fried potatoes and herb soft cream cheese 9,80  
 (Elsässer Wurstsalat mit Bratkartoffeln und Kräuterquark)

## LIVER, only on Tuesdays

Thinly sliced liver, plain roasted or sour, in brown gravy with fried potatoes (Leber, gebraten oder sauer, in Bratensoße mit Bratkartoffeln)	8,00
Berlin style liver with mashed potatoes, fried apples, onions and brown gravy (Leber Berliner Art mit Kartoffelpüree)	9,00

# VEGETARIAN

- Fried ewe's milk cheese in a herb crust with roast potatoes, olives, garlic dip and a salad 12,50  
(gebackener Schafskäse mit Bratkartoffeln, Oliven, Knoblauchdip und Beilagensalat)
- Vegetarian raclette: Jacket potatoes with raclette cheese, creamed mushrooms, gherkins, crispy mixed salad and spice mixture with flowers 12,50  
(vegetarisches Raclette mit Raclettekäse, Pilzen, sauren Gruken und Beilagensalat)
- Vegetable variations: Vegetables of the season grilled with olive oil and fresh herbs, served with a potato gratin and a light herb dip 12,80  
(gebratenes Gemüse mit Kartoffelgratin, dazu Kräuterquark)

## WITH FISH Please note our menu of the day.

- Fish fingers with potato salad and remoulade sauce 9,00  
(Fischstäbchen mit Kartoffelsalat und Remouladensoße)
- Potato gratin filled with filet of fresh salmon and leaf spinach, seasoned with fresh dill, white wine sauce and salad 11,80  
(Kartoffelauflauf gefüllt mit frischem Lachs und Blattspinat, gewürzt mit frischem Dill an Weißweinsauce, dazu ein Beilagensalat)
- Baked or jacket potatoes with white matie herring salad fresh dill, yoghurt, sour cream, apples and gherkins 12,50  
(Ofenkartoffeln/ Pellkartoffeln mit weißem Heringssalat, dazu ein Beilagensalat)
- Baked or jacket potatoes with shrimps in dill cream, additional salad 12,50  
(Ofenkartoffeln / Pellkartoffeln mit Shrimps in Dillcreme, dazu ein Beilagensalat)
- Baked or jacket potatoes with smoked salmon trout, creamed horseradish, green sauce and salad 13,50  
(Ofenkartoffeln / Pellkartoffeln mit geräuchertem Lachsfilet, Sahnemeerrettich, Frankfurter Grüner Soße und einem Beilagensalat)

## PASTA

- Tagliatelle with seasonal vegetables and fresh herbes in olive oil and freshly shredded parmesan cheese 12,00  
(Tagliatelle mit Gemüse in Olivenöl)
- Tagliatelle Creole with roasted stripes of turkey, almonds and broccoli 14,00  
(Tagliatelle kreolisch mit Putenbruststreifen)
- Grilled brook trout in a light lemon sauce with snow peas and tagliatelle and tagliatelle (served from 4 p.m) 17,00  
(gegrillter Bachsaibling mit Zuckerschoten in Limonensauce und Tagliatelle)

## POTATO DISHES FOR CHILDREN

Children's portion of French fries with ketchup or mayonnaise (Kinderportion Pommes mit Ketchup oder Mayonnaise)	2,80
Children's portion of potato gratin (Kinderportion Kartoffelgratin)	3,80
Children's portion of potato gratin with herb soft cream cheese (Kinderportion Gratin mit Quark)	4,80
Potato fritters with homemade apple puree (zwei Kartoffelpuffer mit Apfelmus)	4,80
Children's portion of fish fingers with French fries or mashed potatoes (Kinderportion Fischstäbchen mit Pommes oder Pürree)	4,80
Noodles with tomato sauce (Nudeln in Tomatensoße)	4,80
Children's portions of escalope with fried potatoes or french fries	6,80

## DESSERTS Please also note our desserts of the day!

homemade ice cream from a little farm near Freiburg	
Mixed ice-cream 3 balls- to choose from: vanilla, chocolate, yoghurt raspberry or almond honey ice cream	5,00
(3 Kugeln Eis: Vanille, Schokolade, Joghurt-Himbeere, Mandel-Honig)	• with whipped cream 5,50
Vanilla ice cream with chocolate sauce and whipped cream (Vanilleeis mit Schokoladensoße und Sahne)	5,90
Vanilla ice cream with home-made apple puree and whipped cream (Vanilleeis mit hausgemachtem Apfelmus und Sahne)	5,90
Vanilla ice-cream with hot raspberries and whipped cream (Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne)	5,90
Almond honey ice cream with eggnog and whipped cream (Mandel-Honigeis mit Eierlikör und Sahne)	5,90
Delightful fruity selection of sorbets with three kinds of sorbet like elderflower, blood orange, strawberry, mango or cherry sorbet (Sorbetvariation von 3 Kugeln Fruchtsorbet: Hollunderblüt, Blutorange, Erdbeere, Mango und Sauerkirsch)	6,00

LATE NIGHT from 23:30 a.m.

## POTATO SOUP

	small	big
Potato soup smoked bacon (Kartoffelsuppe mit Speck)	4,00	5,50
Vegetarian potato soup (Kartoffelsuppe vegetarisch)	4,00	5,50
Potato soup with farmer sausages (Kartoffelsuppe mit Wurst)	4,90	6,50
Potato soup with smoked salmon trout fillet (Kartoffelsuppe mit Lachsforellenfilet)	5,50	7,00

## SALADS

Mixed leaf salad with raw vegetables (gemischter Salat)	small 5,50	big 8,90
Alsatian salad (sausage and cheese) with bread (Elsässer Wurstsalat mit Brot)		7,00
Smoked salmon trout tartare with creamed horseradish on leaf salad (Tartare von der Lachsforelle)		9,80
Big mixed plate of leaf salads and raw vegetables with ewe's milk cheese in olive oil and herbs, sun-dried tomatoes, mild pepper, green and black olives (Salat mit mariniertem Schafskäse, getrockneten Tomaten, Pepperoni und grünen und schwarzen Oliven)		11,50

LATE NIGHT from 23:30 a.m.

## GRATIN

Creamed oven baked French style potato gratin (französisches Gratin)	5,50
Potato gratin with herb cream cheese (Gratin mit Kräuterquark)	9,00
Potato gratin with garlic sauce (Gratin mit Knoblauchsoße)	9,00
Potato gratin with Frankfurt Green Sauce (Gratin mit Frankfurter Grüner Soße)	9,50
Potato gratin filled with leaf spinach and Gorgonzola cream, served with a curcuma sauce and a salad (Kartoffelauflauf mit Blattspinat und Gorgonzola, serviert mit Kurkumasoße, dazu ein Beilagensalat)	10,50
Potato gratin filled with lamb ragout, ewe's milk cheese and green beans, seasoned with fresh rosemary served with a sauce and a salad (Kartoffelauflauf mit Lammragout, Schafskäse, grünen Bohnen und Rosmarin an Tomaten- und Kurkumasoße, dazu ein Beilagensalat)	11,80
Potato gratin filled with filet of fresh salmon and leaf spinach, seasoned with fresh dill, white wine sauce and salad (Kartoffelauflauf gefüllt mit frischem Lachs und Blattspinat, gewürzt mit frischem Dill an Weißweinsauce, dazu ein Beilagensalat)	11,80
Fish fingers with potato salad and remoulade sauce (Fischstäbchen mit Kartoffelsalat und Remouladensoße)	9,00

## FRUIT JUICES

	0,2l	0,4l
Apple- juice spritzer naturally cloudy Apfelsaftschorle	2,00	3,00
Fruit juice spritzer – (without apple- juice) Fruchtsaftschorle	2,20	3,20
Apple- juice naturally cloudy Apfelsaft	2,40	3,40
Orange juice Orangensaft	2,40	3,40
Peach nectar Pfirsich Nektar	2,40	3,40
Currant nectar Johannisbeer Nektar	2,40	3,40
Tomato juice Tomatensaft	2,40	
Sour cherry nectar Sauerkirsch Nektar	2,40	3,40
Banana nectar Bananen Nektar	2,40	3,40
Cherry banana nectar KiBa	2,40	3,40
Granadilla nectar Maracuja Nektar	2,40	3,40
Grapefruit juice Grapfruitsaft	2,40	3,40
Freshly squeezed orange juice frisch gepresster Orangensaft	4,50	
Elder flower juice with lemon (hot or icy cold) Hollundblütensirup mit Zitronenschnitz (heiß oder kalt)	0,3l	2,90
Icy cold or hot ginger (ginger, lime and apple juice, brown cane suger with soda) Eiskalter Ingwer	0,3l	2,90



