

Zum Wein

€

Taggiasca Oliven in Salzlake 4,00

Kleinigkeiten zum Wein 7,50

Lucanica - luftgetrocknete italienische Salami,
original Trentin Grana und Taggiasca Oliven

Vesper

Bauernbrot mit Kräuterquark 4,00

Badischer Wurstsalat mit Kalbs-Lyoner ^{3,5,6,8} 7,20

Elsässer Wurstsalat mit Emmentaler-Käse und
Kalbs-Lyoner ^{3,5,6,8} 7,20

Dreisamteller 9,40
Badischer Wurstsalat, Bratkartoffeln und Kräuterquark ^{3,5,6,8}

Salate

Beilagensalat 3,00

Kleiner gemischter Salat 4,70

Großer gemischter Salat 7,80

Großer Gemischter Salat wahlweise mit:

Gebratener Hähnchenbrust 9,80

Lachswürfeln in Sesambutter geschwenkt
und Mango-Chutney 13,90

Rumpsteak und hausgemachter Kräuterbutter 16,50

Suppen €

Rinderkraftbrühe mit feinen Flädle 3,90

Kräuterschaumsuppe mit lila Kartoffel-Chips 4,80

Rote Beetesuppe mit Meerrettich-Klößchen 4,50

Vorspeisen

Gratinierter Ziegenkäse 7,80
mit pikantem Mango-Chutney

Salat von grünem und weißem Spargel 9,50
mit Flußkrebsschwänzen in Zitronen-Olivenölmarinade

Vegetarische Gerichte

Gebratene Spinat-Kartoffeltaschen 10,20
auf Tomatenragout und gemischtem Salat

Pfannkuchen 13,20
gefüllt mit frischem Stangenspargel und Sauce Hollandaise
überbacken an gemischtem Salat

Cordon bleu von der Zucchini 10,90
mit Emmentaler gefüllt auf Zitronen-Linguine
in sizilianischem Pistazienpesto und Kirschtomaten

Steinpilz-Ravioli 13,80
mit feinen Gemüsestreifen in Sahne geschwenkt
und Kürbiskernöl beträufelt

Gratinierte Kartoffelhälften 10,50
mit Ziegenkäse-Joghurtfüllung auf Peperonata

Hauptgerichte	€
Portion Mengener Stangenspargel	16,50
mit hausgemachter und frisch aufgeschlagener Sauce Hollandaise und wahlweise Kratzede oder Kartoffeln	
- Schinkenauswahl	4,00
- Kalbschnitzel	7,00
- Lachsfilet	8,50
Badisches Ochsenfleisch	12,90
mit Meerrettichsauce und Preiselbeeren an Rote Beetesalat und Salzkartoffeln	
Schweinemedallions	15,50
in Calvados-Rahmsauce mit hausgemachten Knöpfele und Romanesco-Röschen	
Panierte Schweineschnitzel	9,90
mit lauwarmem Kartoffelsalat	
Wiener Schnitzel	15,80
2 Kalbschnitzel mit Bratkartoffeln und gemischtem Beilagensalat	
Filets von Lachs und Zander	19,00
auf Zitronen-Linguine in Knoblauch-Olivenöl und Zucchinihächern	
Zwiebelrostbraten aus dem Rinderrücken	18,90
mit Röstzwiebeln auf Burgunderjus mit Bratkartoffeln und gemischtem Beilagensalat	
Immer donnerstags:	
Leberle sauer oder geröstet	10,50
mit Bratkartoffeln und Beilagensalat	

Apéritif

€

Birke-Hausapéritif - Sekt mit Pistazienlikör	0,1l	4,50
Weißburgunder Sekt Weinhaus Pfaffenweiler	0,1l	3,80
Violetta - Sekt mit Veilchensirup	0,1l	4,10
Lavendula - Sekt mit Lavendelsirup	0,1l	4,10
Sherry Sandemann medium dry & dry	5 cl	3,20
Portwein Sandemann Port Tawny	5 cl	3,40
Martini bianco, rosso, d'oro	5 cl	3,20
Campari Soda ^{1,7}		4,90
Campari Orange ^{1,7}		5,50
Aperol Sprizz - Weißburgunder Sekt, Soda, Aperol ^{1,7}		5,50

Biere aus dem Hause Ganter vom Fass

Ganter Pils vom Fass	0,3l	2,40
	0,4l	2,90
Badischer Urtrunk vom Fass – naturtrüb	0,3l	2,50
	0,4l	3,00
Radler – sauer oder süß	0,3l	2,40
	0,4l	2,90

aus der Flasche

Ganter Hefeweizen hell, dunkel, Kristall	0,5l	3,20
Ganter Formel 1 alkoholfrei	0,33l	2,60
Ganter Spezial Export	0,33l	2,60
Hefeweizen	0,33l	2,60
Erdinger Weißbier alkoholfrei	0,5l	3,20

Alkoholfreie Getränke €

Bad Dürrheimer Mineralwasser Classic/Still	0,25l	2,10
Bad Dürrheimer Mineralwasser still	0,5l	3,20
Bad Dürrheimer Mineralwasser Classic/Medium	0,75l	3,90
Coca Cola <small>1,2,3,5,6,8</small>	0,2l	2,20
	0,4l	2,90
Fanta <small>1,3,5,6,8</small>	0,2l	2,20
	0,4l	2,90
Spezi <small>1,2,3,5,6,8</small>	0,2l	2,20
	0,4l	2,90
Zitronensprudel <small>3,5,6,8</small>	0,2l	2,20
	0,4l	2,90
Apfelschorle	0,2l	2,20
	0,4l	2,90
Coca Cola light <small>1,2,3,4,5,6,8</small>	0,33l	2,60
Bionade Holunder, Quitte	0,33l	2,80
Orangina orange <small>1,3,5,6,8</small>	0,25l	2,90
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water <small>1,3,5,6,7,8</small>	0,2l	2,40
Jacoby Orangensaft	0,2l	2,30
	0,4l	3,20
Jacoby Apfelsaft naturtrüb	0,2l	2,30
	0,4l	3,20
Neu's Maracujanektar	0,2l	2,30
	0,4l	3,20
Jacoby Johannisbeernektar	0,2l	2,30
	0,4l	3,20
Jacoby roter Traubensaft	0,2l	2,60


Offene Weißweine / Rosé €

 2010 Gutedel QbA - trocken	0,25l	3,80
Weingut Harteneck, Schliengen	0,5l	7,60
2010 Müller-Thurgau QbA halbtrocken	0,25l	3,80
Weinhaus Pfaffenweiler, Tuniberg, Baden	0,5l	7,60
2010 Riesling QbA trocken	0,25l	4,50
Weingut von und zu Franckenstein, Offenburg, Ortenau	0,5l	9,00
2008 Weißburgunder QbA trocken	0,25l	4,50
Weingut von und zu Franckenstein, Offenburg, Ortenau	0,5l	9,00
2010 Grauburgunder QbA trocken	0,25l	4,50
Weingut Bercher-Schmidt, Oberrotweil, Kaiserstuhl	0,5l	9,00
2009 Granatello bianco - Weißweintipp	0,25l	4,00
San Rocco, Sizilien, Italien	0,5l	8,00
2010 Spätburgunder Rosé QbA trocken	0,25l	4,90
Weingut von und zu Franckenstein, Offenburg, Ortenau	0,5l	9,80
Weinschorle vom Müller-Thurgau	0,25l	2,90

Wir servieren Ihre Schorle auch gerne mit einem anderen Wein zum Aufpreis von € 0,30.

Offene Rotweine

€

2008 Rotwein cuvée harmonisch	0,25l	4,90
 aus Dornfelder und Regent	0,5l	9,80
Weingut Harteneck, Schliengen		
2008 Spätburgunder QbA trocken	0,25l	4,90
Weingut von und zu Franckenstein,	0,5l	9,80
Offenburg, Ortenau		
2006 Tempranillo Cotoval	0,25l	5,20
Bodegas Casto Pequeno S.L.	0,5l	10,40
Castilla y León, Spanien		
2009 Teroldego Rotaliano DOC	0,25l	5,40
Castel Firmian, Trentino, Italien	0,5l	10,80
Weinschorle vom Spätburgunder	0,25l	3,20

Auf Wunsch reichen wir Ihnen auch gerne unsere Flaschenweinkarte

Brände

Marc - Brennerei Harteneck	2 cl	2,60
Badische Mirabelle - Brennerei Harteneck	2 cl	2,70
Riesling Marc - von u. zu Franckenstein	2 cl	3,60
Kirschwasser - Saierhof Wagensteig	2 cl	2,40
Honigschnäpsle - Brennerei Seiter	2 cl	2,50
Apfelbrand - Brennhüsli Arno Landerer	2 cl	2,80
Traminerbrand - Brennhüsli Arno Landerer	2 cl	2,50
Hefebrand - Brennhüsli Arno Landerer	2 cl	2,50
Eierlikör „Bella Bomba“ - Marzadro	2 cl	2,80
Grappa 18 lune - Marzadro	2 cl	3,80
Pistazienlikör - Rosolio	2 cl	2,50
Zibärtele - Brennerei Wild	2 cl	3,60

Kaffee

€

Espresso	1,90
Espresso macchiato	2,00
Espresso doppio	2,90
Kaffee creme	1,90
Cappuccino	2,20
Schale Cappuccino	3,40
Latte macchiato	2,80
Tasse Milchkaffee	2,20
Schale Milchkaffee	2,80
Heiße Milkschokolade	2,30
Heiße Zitrone von frischen Zitronen	2,70

Gerne bereiten wir Ihre Heißgetränke ohne Aufpreis auch mit laktosefreier Milch zu.

Tee - Spezialitäten im Kännchen

Darjeeling Feinste Gewächse aus indischen Teegärten des Hochlandes von Darjeeling. Blumiges, intensives Aroma	3,20
Earl Grey Der Klassiker der aromatisierten Tees, für den individuellen Anspruch aus Aroma der Bergamotte	3,40
Grüner Tee Erlesener unfermentierter Tee aus dem Mutterland des Tees: China. Duftig-frischer Geschmack	3,20
Roibos Natur Wohltuender Kräutertee mit einer zarten, natürlichen Fruchtigkeit. Koffeinfreie Alternative zum Tee	3,20
Pfefferminz Anregend, erfrischend und bekömmlich	3,20
Terra Vital Feinste Kräutertee-Komposition mit dem frischen Aroma der Grapefruit und vielen wertvollen Vitaminen. Ein spritziger und gesunder Teegenuss, der Körper und Seele verwöhnt	3,20

Liebe Gäste,

wir sind von Seiten der Gesetzgebung verpflichtet, alle in unseren Speisen enthaltenen Zusatzstoffe auszuweisen.

Diese Zusatzstoffe bedeuten jedoch nicht, dass wir unsere Speisen nicht frisch zubereiten, dennoch sind in vielen Grundprodukten, wie z.B. Lyoner für Wurstsalat, oftmals Antioxidationsmittel oder Geschmacksverstärker enthalten.

Wir haben unsere Rezepturen soweit angepasst, damit wir auf fast gar keine Produkte mit Zusatzstoffen zurückgreifen müssen.

1. mit Farbstoff
2. koffeinhaltig
3. mit Konservierungsstoff
4. mit Süßstoff
5. mit Phosphat
6. mit Geschmacksverstärker
7. chininhaltig
8. mit Antioxidationsmittel