

## Cocktails und Aperitif

### **Sarti Spritz**

Sarti, Prosecco, Soda, Eiswürfel, Limette, Orange (3)  
8,00

### **Violet Spritz**

Violet, Prosecco, Soda Eiswürfel, Zitrone, Minze (3)  
8,00

### **Nobile Jahrgangssekt 0,1 (Rosé)**

Winzersekt aus dem Markgräflerland Efringen-Kirchen  
5,50

### **Alkoholfreier Cocktail**

Sanbitter Tonic  
7,50

## Vorspeise/Suppe

Vorspeisenteller mit Räucherlachs, Coppa, Parmaschinken, Chorizo und  
mariniertem Schafskäse, Baguette  
18,70

Wildkräutersalat mit Walnüssen, Birnen und gehobeltem Pecorino  
10,60

Bouillon mit Kräuterflädle  
6,70

## Unsere Salate

Verschiedene frische Salate mit in Kräuterbutter gebratenen  
Putenbruststreifen und Champignons, Baguette  
18,50

Verschiedene frische Salate mit gebratenem Filet vom  
Norwegischen Lachs mit Tomaten- Olivenbutter, Baguette  
24,70

## Vegan

Linguine mit Ragout von roten Linsen mit Gemüsewürfeln,  
Frühlingszwiebeln und Bärlauch  
15,90

## Vegetarisch

Hausgemachte Plätzchen von Kichererbsen mit Curry- Spargelragout,  
Gemüwestreifen und gerösteten Cashewnüssen  
16,80

## Fischgericht

„Fischteller“ mit gebratenem Filet von Lachs und Buntbarsch,  
Pernodschaumsauce, Blattspinat und Linguine  
29,50

Matjesfilet, herzhaft cremig, mit Äpfeln, Gewürzgurke, Sauerrahm,  
Joghurt, Dill und Bratkartoffeln  
19,30

## Unsere Frühjahrskarte

### Vorspeise und Suppe

Baguette mit Bärlauch- Quarkcreme  
4,50

Lauwarmer Stangenspargel mit Norwegischem Räucherlachs,  
Kräutervinaigrette, Bärlauch- Quarkcreme,  
Salatbouquet und Baguette  
18,90

Spargel- Bärlauchcremesüppchen mit Sahnehaube  
7,80

### Hauptgerichte

1 Portion frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,  
Salzkartoffeln oder Kratzete  
26,50

1 Portion frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise,  
Salzkartoffeln, Holunderschinken und  
Schwarzwälder Schinkenspeck  
31,60

Gebrautes Filet vom Norwegischen Lachs,  
frischer Stangenspargel, Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln  
33,50

Kalbsschnitzel aus der Hüfte mit frischem Stangenspargel,  
Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln  
34,50

Hähnchenbrust vom Grill mit frischem Stangenspargel,  
Sauce Hollandaise und Dampfkartoffeln  
29,90

## Hauptgerichte

Putenschnitzel mit fruchtiger Currysauce, Mandelreis und  
gemischter Salatteller  
22,50

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites  
und Salatteller  
21,90

Schweinerückensteak mit Cognac- Pfeffersauce,  
Pommes frites und gemischter Salatteller  
23,60

Medaillons vom Schweinefilet mit frischen Steinchampignons in  
Rahmsauce, hausgemachte Spätzle, gemischter Salatteller  
25,50

Schweine- und Rindermedaillons mit zweierlei Saucen,  
Kräuterbutter, Gemüse vom Markt und Pommes frites  
29,90

Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind mit Kräuterbutter,  
Pommes frites und Salatteller  
33,00

Rostbraten vom Argentinischen Weiderind mit gedämpften  
Zwiebeln, hausgemachte Spätzle und Salatteller  
31,80

Hirschragout mit Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle,  
Kartoffel- und Kopfsalat  
27,50

## Unsere Klassiker aus der Kalten Küche

Verschiedene Käse auf dem Holzbrett serviert, Früchte,  
Butter und Baguette

15,60

Wurstsalat mit Brot <sup>(6)</sup>

11,80

Wurstsalat "Straßburger Art" mit Brot <sup>(6)</sup>

11,90

Russische Eier auf Kartoffelsalat und Fleischsalat <sup>(2,6,7)</sup>, Brot

14,90

Schweinskopfsülze mit Vinaigrette, Brot <sup>(1,2,6,7)</sup>

14,90

"Bauernvesper" mit Schinkenspeck, hausgemachte Brat-, Blut-  
und Leberwurst <sup>(1,2,6,7)</sup>, Brot

16,40

Alle Preise sind in € ausgezeichnet

**Guten Appetit wünscht Ihnen Familie Laufer  
und Mitarbeiter**

Alle Gerichte sind auch als kleine Portionen erhältlich

Mit 1 Antioxidationsmittel, 2 Konservierungsstoffen, 3 Farbstoff,  
4 Süßungsmittel, 6 Geschmacksverstärker, 7 Phosphat, 10  
geschwärzt



## ***Tagesessen***

*für die Woche von Montag, den 13. April bis Freitag, 17. April 2026*

**Montag 13.04.2026**

Ruhetag

**Dienstag 14.04.2026**

Fleischküchle mit Perlzwiebeln und Gurkenstreifen in Sauerrahmsauce,  
Bohnengemüse und Butterreis

12,90

**Mittwoch 15.04.2026**

Bauernmakkaroni mit Speck, Zwiebeln und Kartoffelwürfel in Käse-  
Sahnesauce, geröstete Zwiebeln und Salatteller

12,90 €

**Donnerstag 16.04.2026**

Gebratene Rinderleber mit Apfelscheiben und Speck,  
Rahmwirsing und Kartoffelpüree

12,90 €

**Freitag 17.04.2026**

Wir haben mittags geschlossen

Wir öffnen ab 17:00 Uhr