



seit 1873 Familientradition

APERITIF

<i>Aperol Spritz / alkohlfreier Spritz</i>	10 / 8
<i>Lillet Wild Berry Prosecco Beeren Schweppes</i>	10
<i>Kir Royal Crémant & Cremé de Cassis</i>	12
<i>Crémant d'Alsace Domaine Muré 1650 in 12 Generation</i>	
<i>Cüpli 0,1l</i>	11
<i>Flasche 0,7l</i>	62
<i>Prosecco Rosé Casa Gheller G</i>	
<i>Millesimante Spumante Treviso DOC</i>	
<i>Cüpli 0,1 l</i>	10
<i>Flasche 0,7l</i>	56
<i>Fernadito Coca Cola & Fernet Branca Eis Zitrone & Minze</i>	7
<i>Martini Rosso Negroni Gin & Campari</i>	8

Öffnungszeiten

Montag & Dienstag Restaurant **Ruhetag** (Hotel geöffnet)

Mittwoch - Freitag 16.00–22.00 Uhr Küche geöffnet

Samstag & Sonntag 12.00–21.30 Uhr Küche geöffnet

Ausserhalb unserer Öffnungszeiten

sind wir ab 10 Pers auf Anfrage gerne buchbar.

Gerne öffnen wir alle Flaschenweine für Sie...

– genießen Sie so viel wie sie möchten – den Rest verschließen wir,
damit Sie die Flasche bequem nach Hause bringen können – und erhalten
sogar **10% Rabatt** auf den Flaschenpreis.

WEISSWEINE

(enthält Sulfite)

1/4 | 3/4 |

Markgräflerland

Gutedel Fasswein /Schorle	Haltinger Winzer	4,5 / 4	
Heimat Gutedel trocken		8	24
Grauburgunder trocken		9	27
Weingut Sommerhalter Mauchen	<u>Newcomer of the year nominiert</u>		
Weissburgunder trocken	Weingut am Schlipf Schneider		36
Sauvignon Blanc trocken	Haltinger Winzer	11	33
Rose trocken	Haltinger Winzer		30
Müller Thurgau halbtrocken	Haltinger Winzer	8	24
Chardonnay	Weingut Lämmelin Schindler Mauchen	13	39

Rheinland-Pfalz

Riesling	Weingut Georg Naegele Pfalz	36
----------	-----------------------------	----

Spanien

Verdejo Classic	Finca Tresolmos DO Rueda	33
-----------------	--------------------------	----

ROTWEINE

(enthält Sulfite)

1/4l 3/4l

Markgräflerland

Spätburgunderschorle	6	
Pinot Noir Weingut Sommerhalter		
Twin Edition trocken <u>Newcomer of the year</u> nominiert	10	30
Spätburgunder Schlossgut Istein trocken	8	32 1L
Spätburgunder Mauchener halbtrocken		
Erste Markgräfler Winzergenossenschaft Schliengen	9	27
Spätburgunder Feuerbacher Steingässle trocken		
Markgräfler Winzer Efringen Kirchen		27
Spätburgunder Schneider Weingut am Schlipf Weila.R.		39
Spätburgunder Reserve Haltinger Winzer trocken		44
Spätburgunder Alte Rebe im Barrique		
Gebrüder Mathis Kalkbödeli Merdingen		46

Italien

Infinity Primitivo IGP Invisible Puglia San Giorgio	11	33
Lagrein DOC Cantina Tramin Südtirol	14	42
Le Volte IGT Dell' Ornellaia Toscana		54
Amarone Riserva DOCG della Valpolicella Corte Bra		68

PRIVATBRAUEREI LASSER LOERRACH

Stange	-	Premium Pils vom Fass	0.3	3,5
Tulpe	-	Premium Pils vom Fass	0.4	4
Halbe	-	Premium Pils vom Fass	0.5	4,5

Maisel's Weizen Kristall/Hefe - oder alkoholfrei	0.5	4,8
Rothaus Tannen Zäpfli Pils	0.33	4
Bitburger alkoholfrei 0.0 %	0.33	3,5

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Schweppes (Chinin)

Bitter Lemon /Tonic Water /Ginger Ale	0.2	3,8
---------------------------------------	-----	-----

Fuze Ice Tea Pfirsich	0.25 /0.4	3,5/5
-----------------------	-----------	-------

Fruchtsäfte von Jacoby Auggen & Schlör Bodensee

- Tomaten	0,2	4
- Orangen / Multivitamin	0,2	4
- Apfel klar	0,2	3,5

Saftschorle

	0,25 Glas	0,4 Glas	1L Karaffe
Apfelschorle	3	4,5	12
Johannisbeerschorle	3,5	5	14
Holundersirupschorle	3,8	5,5	15

Libella ColaMix oder Orangenlimonade

Coca Cola (Koffein) Coke zero	0.33	3,8
-------------------------------	------	-----

San Pellegrino Therme 1899 medium	0,5	4,5
-----------------------------------	-----	-----

Lieler Schlossbrunnen Markgräfler Mineralwasser

Classic	0,25	3
Classic / Natur	0,7	5,5

HAUSGEMACHTE-SUEPPLI

Langsam gesimmerte Rinderkraftbrühe Royal mit zartem Eierstich & Schnittlauch	10
Steinpilzcremesüpli & Croûtons von den geheimen Plätzen unseres Sammlers	17
Leicht gebundenes Fischsüpli viel frische Fische Meeresfrüchte & Fleuron	19

VORSPEISEN UND SALATE

Webers Nüsslisalat vom Schallbacher Feld	
– Badische Art Speck Croûtons rote Zwiebeln	12
– Entengeröstel & Apfelringe	13
Gebackenes Landeï & Wintergemüse Carpaccio Rote Beete Butternusskürbis Rettich Pastinake mariniert mit Orangen & Walnussöl geriebenem Gruyère	15
Unsere handgemachten Steinpilzravioli an Tüllinger-Heu-Beurre-Blanc	20
Rote Beete graved Norway Fjordachs Sauerrahm Schnittlauch & Reibekuchen	22

☀ **BESONDERS zu EMPFEHLEN** ☀

Klassischer Rehrücken Baden Baden

€

Jus Preiselbeerbirne Steinpilze Maroni Rotkraut

Spätzli vom Brett und Pommes Dauphine

ab 2 Pers

p.P 55

☀ **TRADITIONELL** ☀ **SAMSTAGS & SONNTAGS**



Markgräfler Suppenfleisch langsam gesimmert

- heimischer Rinderbrustkern & Leiterstück -

Meerrettichsauce & badische Zwetschgen süss/saur

und Salzkartöffeli

29

+ Nudelsüpli

+ 6

+ Rote Beete Salat

+ 6



WINTER/EDITION

Szegediner Wildschweingulasch in Rotwein gebeizt viel Kraut Paprika Kümmel dazu Kartoffelknödel & Butterbrösel + Rosenkohl a la creme	34 +5
Elsässer ½ Baberie Ente Bruno Siebert Hof Rotkraut Maroni Äpfeli & Kartoffelgratin	34
Ibérico Kotelett César Nieto's ganzjährig freilebende Pata Negra Schweine gebratene Chorizo Pimientos & Safranrisotto	32
Zart gegarter Winterkabeljau Krustentiercreme Pak Choi & schwarze Nudeli	33
Fjord Lachsfilet auf Buchenholz geräuchert Heu-Beurre-Blanc & Wirsing im Filoteig	31

VEGETARISCHE GERICHTE

Dreierlei gefüllte Amletten (Pfannkuchen) Waldpilze / Emmentalerkäse / Butternusskürbis	27
Caramelisierte Dampfnudel mit lauwarmer Bourbon Vanillesauce	21
Raz el Hanout Bulgur-Bowl Pistazien & Granatapfel Zitrone Petersilie Humus Datteln Gemüse Vegan dazu Thahindressing	26
+ gegrilltes Fjord Lachsfilet	+9
+ sautierte Jumbo Riesengarnele	+14

KLASSIKER

Knuspriges Jägerschnitzel vom heimischen Landschwein	
kräftige Rahmsauce grobem Senf Speck	
Zwiebeln & Waldpilzen dazu Spätzli vom Brett	26
+ sautierter Rosenkohl	+ 5
Knuspriges Schweinshäxli aus dem Ofen	
mit Jus Sauerkraut & Schupfnudeln	24
Cordon Bleu vom Kalbsrücken	
frisches Marktgemüse & Pommes Super Crunch	
Kleines / Normal	35/38
Entrecôte argentinisches Black Angus Rind	
Zwiebelbrühe Pastinakenpürre Kartoffelrolle	36

VESPER

Elsässer Wurstsalat Käse Tomaten Gurken & Zwiebeln	12
Rindfleischsalat Paprika und einem Tröpfli Maggi	17
Wiener Schnitzel vom Kalb	1 oder 2 Schnitzel
Kartoffelsalat oder Pommes supercrunch	24 / 29
Käsefondue ab 2 Pers.	
Gruyère Appenzeller Bergkäse & Kirsiwasser	
verschiedene Brotwürfeli Cornichons Silberzwiebeli <u>Vegi</u>	p.P. 28

KAFFEE ZUM BLEIBEN

€

Affogato al caffè Vanilleeis in Espresso ertrunken

8

Caramel-Frappuccino mit bestem
weissen Schokoladen Gelato

10

DESSERT

Badischer Ofenschlupfer auf echter Vanillesauce

10

+ Pistazieneis

+ 2

Crêpe Suzette

mit Grand Manier Sauce & Walnusseis

Orangen Grapefruit Clementinen

13

Crème brûlée echte Vanilleschote & braunem Zucker

9

Kiwi Banane Ananas Carpaccio & Mandeln geröstet

dunkle Schokoladesauce & weisses Schokoladen Gelato

11

Heiße Liebe zwischen Schwarzwald & Dänemark

Eis / Schlagsahne / Himbeeren / Sauerkirschen / Schokisauce

11

Linzertorte nach Mama's Rezept

3,5

SORBET & EISCRÈME

Kugel

Eis: Vanille / Pistazie / Erdbeer / Schokolade / weisse Schokolade / Walnuss

Sorbet: Zitrone / Himbeer / Mango / Blutorange / Mirabellen Vegan

2

KÄSEDESSERT

-Reblochon Münster Gauda Brie Pfefferkäse Gruyère-

mit Tessiner Feigensenf

3 oder 5 Käsesorten

14/19

ROESTEREI PETER FREIBURG

Schümli Kaffee	3,5
Espresso / Ristretto	3,3
Espresso on the rocks / Espresso Macchiato	3,8
Espresso Coretto mit einem Schuss Grappa	8
Espresso Doppio	5
Kännchen Schümli / Latte Macchiato / Schale	6
Cappuccino / Milchkaffee	4,5
Irish Cofé / Schümli Pflümli	9
Tee (Kamille, Schwarz, Pfefferminze, Grün, Früchte)	
Glas/Kännchen	3,5/5
Suchard Express Heisse Schokolade /mit Schlagsahne	3,5 /4,5

SCHNAEPSLI & VERDAUERLI

Bitter 4cl on the rocks

Averna / Ramazotti / Fernet Branca	7
------------------------------------	---

Edelbrände 4cl

Calvados Grethers Choice	10
Cognac Grethers Choice	10

Heimische Obstbrände 2cl

Hefeschnaps Ruser Tüllingen	3
Zwetschgenwasser Zimmermann Schliengen	6
Williams Birne Zimmermann Schliengen	7
Mirabelle Grethers Choice	7

Grappa 4cl

Marco Bonfante aus der Magnum Flasche	9
Marco Bonfante Amarone Barrique	12

Whisky 4cl

Johnny Walker Red Label Scotch	6
Knockando Single Malt 2002 Scotch	15
Tennessee Jack Daniels Bourbon	7

Longdrink 0,2l

Bombay Sapphire dest. London Tonic Eis Limette	
Cynar / Campari - Orange oder Soda	
Cuba Libre Havana Club 7 Anos Limette Rohrzucker	
Bacardi Cola / Gorbatschow Wodka Lemmon	10

Süssweine 4cl

Portwein Weiss / Rot	7
----------------------	---

Liköre 4cl

Grand Manier Rouge	9
Baileys Creme de Whisky	7



Ihre Gastgeber im Maien Kim & Marco Weiß

