



Familientradition seit 1873

Aperitif €

Aperol Spritz / alkohlfreier Spritz 10 / 8

Lillet Wild Berry Prosecco Beeren Schweppes 10

Kir Royal Crémant & Cremé de Cassis 12

Crémant d'Alsace Domaine Muré 1650 in 12 Generation

Cüpli 0,1l 11

Flasche 0,7l 6

Prosecco Rosé Casa Gheller G

Millesimante Spumante Treviso DOC Cüpli 0,1 l 10

Flasche 0,7l 56

Fernadito Coca Cola & Fernet Branca Eis Zitrone & Minze 7

Martini Rosso Negroni Gin & Campari 8

unsere weinempfehlung

Spätburgunder Reserve Haltinger Winzer trocken

im großen Holzfass gereift 44

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)

1/41 3/41

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 Lämmlin Schindler Mauchen	13	39

Rheinland-Pfalz

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

Rotweine

(enthält Sulfite)

1/41 3/41

Markgräflerland

Spätburgunderschorle

6

Pinot Noir Weingut Sommerhalter

Twin Edition trocken Newcomer of the year nominiert

10 30

Spätburgunder Mauchener halbtrocken

Erste Markgräfler Winzergenossenschaft Schliengen

9 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 Lörrach

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-Süppli

Langsam gesimmerte Rinderkraftbrühe Royal

mit zartem Eierstich & Schnittlauch

10

Kartoffelsüppli eine Markgräfler Lebensart

verfeinert mit Muskat & Majoran und mit Kracherli serviert

11

Vorspeisen und Salate

Heimischer Nüsslisalat vom Feld

- Badische Art Speck Croûtons rote Zwiebeln

12

- Mimosa French Dressing Himbeeressig gehacktes Ei

13

Gebackenes Landei & Wintergemüse Carpaccio

Rote Beete Butternusskürbis Rettich Pastinake

Orangen Walnussöl mariniert & geriebenem Gruyère

15

Unsere handgemachte Steinpilzravioli

an Tüllinger Heubeurreblanc

20

Norwegischer Fjord Lachs gebeitzt

Honigsenf-Vinaigrette Blattsalat Reibekuchen

22

Carpaccio di Manzo Rinderfilet

Olivenöl Staudensellerie Grana Padamo Basilikum

24

traditionell

* Samstags & Sonntags *

Markgräfler Suppenfleisch langsam gesimmert

- heimischer Rinderbrustkern & Leiterstück -

Meerrettichsauce badische Zwetschgen süß/saur & Salzkartöffeli 29

+ Nudelsüppli + 6

+ Rote Beete Salat + 6

vegetarischegerichte

Dreierlei gefüllte **Amletten** (Pfannkuchen)

Mirabellen / Emmentalerkäse / Butternusskürbis 27

Raz el Hanout **Bulgur-Bowl** Pistazien & Granatapfel

Zitrone Petersilie Humus Datteln Gemüse **Vegan**

dazu Thahindressing 26

+ gebrilltes Fjord Lachsfilet + 9

+ sautierte Jumbo Riesengarnele +14

winter/edition

Maispoulardenbrüstli knusprig gebraten auf grüner Thaicurrysauce Pak Chai Jasminduftreis Erdnuss	29
Ibérico Kotelett César Nieto's ganzjährig freilebende Pata Negra Schweine gebratene Chorizo Pimentos & Safranrisotto	32
Zart gegarter Winterkabeljau Skrei Krustentiercreme Pak Choi & schwarze Nüdeli	33
Fjord Lachsfilet auf Buchenholz geräuchert Heu-Beurre-Blanc & Spinat im Filoteig	31
Marco's Spaghetti Frutti di Mare Garnele Venusmuschel Pulpo Flusskrebs Edelfische Tomarenconcasse Kräuter Staudensellerie Knobi & Chilli	34

klassiker

Knuspriges Jägerschnitzel vom heimischen Landschwein kräftige Rahmsauce grobem Senf Speck Zwiebeln & Waldpilzen dazu Spätzli vom Brett + sautierter Rosenkohl	26 + 5
Knuspriges Schweinshäxli aus dem Ofen mit Jus Sauerkraut & Schupfnudeln	24
Cordon Bleu vom Kalbsrücken frisches Marktgemüse Pommes Super Crunch oder Krocketten Kleines / Normal	35/38
Entrecôte argentinisches Black Angus Rind 5-Pfeffersauce Marktgemüse & Kartoffelgratin	36
Filetspitzen Stroganoff – Kalb Rind Schwein – Zwiebeln Pilze Cornichons rassiger Cremesauce Spätzli	34

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
Frische Fleischküchli an Pfefferrahmsauce mit Kartoffel und grünem Salat	22

dessert & kaffee zum bleiben

Affogato al caffè Vanilleeis in Espresso ertrunken	8
Badischer Ofenschlupfer auf echter Vanillesauce + Pistazieneis	10 + 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
--------------------------------	-----

<u>Sorbet Eiscrème</u>	<u>Kugel</u>
Eis: Vanille /Pistazie/Erdbeer/Schokolade/weisse Schokolade/Walnuss	
Sorbet: Zitrone/Mango/Blutorangen/Mirabellen	<u>Vegan</u> 2

<u>Kaesedessert</u> - Reblochon Münster Gauda Brie Brillant Safarin Gruyère- Tessiner Feigensenf	<u>3 oder 5 Käsesorten</u>	14/19
---	----------------------------	-------

Kaffee 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 Café / Schümli Pflümli	9
Tee (Kamille, Schwarz, Pfefferminze, Grün, Früchte)	
Glas/Kännchen	3,5/5
Suchard Express Heisse Schokolade / mit Schlagsahne	3,5 / 4,5

Schnäpsli & Verdauerli

Bitter 4cl on the rocks

Fernet Branca	7
---------------	---

Edelbrände 4cl

Calvados Grethers Choice	10
Vielle Brune Pascall	10

Heimische Obstbrände 2cl

Hefeschnaps Ruser Tüllingen	3
Williams Birne Zimmermann Schliengen	7
Himbeergeist Grethers Choice	7

Grappa 4cl

Marco Bonfante aus der Magnum Flasche

9

Whisky 4cl

Johnny Walker Red Label Scotch

6

Knockando Single Malt 2002 Scotch

15

Tenesse Jack Daniels Bourbon

7

Longdrink 0,2l

Bombay Saphire dest. London Tonic Eis Limette

Cynar / Campari - Orange oder Soda

Cuba Libre Havana Club 7 Anos Limette Rohrzucker

Gotbatschow Wodka Lemmon

10

Süssweine 4cl

Portwein Weiss

7

Liköre 4cl

Grand Manier Rouge

9

Baileys Creme de Whisky

7

Altes Pflümli

6

Ihre Gastgeber im Maien **Kim & Marco Weiß**