

Seit 1873 Familientradition

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	62
Prosecco Rosé Casa Gheller G	
Millesimante Spumante Treviso DOC	
Cüpli 0,1l	10
Flasche 0,7l	56
Fernadito_ Coca Cola & Fernet Branca Eis Zitrone & Minze	7
Negroni Martini Rosso Gin & Campari	8

Öffnungszeiten

Mittwoch – Freitag 12.00 - 14.00 Uhr - **NEU Mittagstisch** -
16.00 - 21.30 Uhr Küche geöffnet

Samstag & Sonntag 12.00 - 21.30 Uhr Küche durchgehend geöffnet

Montag & Dienstag Restaurant Ruhetag (Hotel geöffnet)

Ausserhalb unserer Öffnungszeiten

sind wir ab 10 Pers auf Anfrage buchbar

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 Lämmlin Schindler Mauchen	13	39

Rheinland-Pfalz

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

rotweine

€

(enthält Sulfite)

1/4 3/4

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 Kalkbödéli Merdingen		46

Italien

Infinity Primitivo IGP Invisible Puglia San Giorgio	12	36
Lagrein DOC Cantina Tramin Südtirol	14	42
Le Volte IGT Dell' Ornellaia Toscana		56
Amarone Riserva DOCG della Valpolicella Corte Bra		69

privatbrauerei Lasser lörrach

€

Premium Pils vom Fass	Stange	0,3	3,5
	Tulpe	0,4	4,4
	Halbe	0,5	5

Maisel's Weizen	Kristall - Hefe - Alkoholfrei	0,5	5
Rothaus Pils	Tannen Zäpfli	0,33	4
Bitburger	alkoholfrei 0.0 %	0,33	3,5

softdrinks/wasser/alkoholfrei

Schweppes (Chinin)			
Bitter Lemon /Tonic Water /Ginger Ale	0,2	3,8	
Fuze Ice Tea Pfirsich	0,4	5	
Limonaden			
Libella ColaMix / Orangenlimonade / Coca Cola (Koffein) / Coke zero (Koffein)	0,33	3,8	
Fruchtsäfte 100%			
- Tomaten	0,2	4	
- Orangen / Multivitamin	0,2	4	
- Apfel klar	0,2	4	
Saftschorle	0,25	0,4	
Apfelschorle	3	4,5	
Johannisbeerschorle	3,5	5	
Holundersirupschorle	4	5,5	
Wasser			
San Pellegrino Therme 1899 medium	0,5	4,8	
Lieler Schlossbrunnen Markgräfler Mineralwasser			
Classic	0,25	3	
Classic / Natur	0,7	5,5	
Tüllinger Leitungswasser in der Karaffe Eis & Zitrone	0,5	3,5	

aus der suppenküche €

Unsere langsam gesimmerte Rinderkraftbrühe mit Suppenudeln & Schnittlauch	10
Spargelcremesüpli Cappuccino Spargelspitzen & Grissini Rohschinken	15
Duftendes Bärlauchsüpli an geheimen Plätzen gesammelt mit Creme fraiche verfeinert	14

vorspeisen&salate €

Kopfsalatherzen Mimosa an Frenchdressing Himbeeressigvinaigrette & gewürfeltes Landei	12
Frühlingsalate & Spargelspitzen Sherryessigvinaigrette Blattsalate Radieschen gehobelte Champignon	19
Bunt gemischter Rohkost & Blattsalat an Hausdressing	10
Terriyaki Thunfisch Chopsticks Gurkensalat an Chilli Gari-Ingwer Koriander & Sesamöl	22
Carpaccio di Manzo Rinderfilet Olivenöl Staudensellerie Grana Padano Basilikum	24
Königin Blätterteipastetli Ragout fin vom Kalb / Spargel & Morchel	20

Bitte fragen Sie unser Serviceteam

- Kim / Nancy oder Sandy - nach

Salatbowl oder Vorspeisenvariation

für ihren Tisch to share -zum teilen -

Samstags & Sonntags

unser

☼traditionelles☼

Markgräfler Suppenfleisch langsam gesimmert	
- heimischer Rinderbrustkern & Leiterstück -	
Meerrettichsauce badische Zwetschgen süss/saur & Salzkartöffeli	30
+ Rote Beete Salat	+ 7

frühlings/edition

Frisch gestochener Badischer Spargel	
Sauce Hollandaise & Mayonaise neue Kartöffeli oder Kratzete	34
+ Koch & Rohschinken	+ 10
+ Wiener Schnitzel	+ 15
+ Cordon Bleu	+ 20
+ Simmentaler Rinderfilet	+ 25
Piccata Milanese Putenbrust Spaghetti aglio e olio	
Fenchel Salsiccia & wilder Brokkoli	27
Knusperli vom Rotbarsch	
lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat & Sauce Remoulade	29
Creamy Cajun Red Snapper Loisianna Style	
Tomate Knobli Staudensellerie & Jasminreis	34
Argentinisch Wilde Rotgarnele & Pulpo aus dem Mittelmeer	
auf Pasta Chimmichurri & getrockneten Tomaten	39

klassiker

€

Schwäbisch Hällisches Schweinekotelett in Brotkrumen paniert Spargel-Frühling-Gemüse & knusper Kartoffelrolle	29
Knuspriges Güggeli Stötzli von der Maispoularde Erbsen & Gelberübli und neue Kartoffeli	1 oder 2 Keulen 25 / 28
Zarter Kalbsrahmgulasch vom Hals mit Champignon geschmelzten Kohlräbli & Spätzli	31
Cordon Bleu vom Kalbsrücken & frisches Marktgemüse Pommes Super Crunch	kleines / richtiges 35 / 38
Salzwiesen Lammkeule Strauchtomate aus dem Ofen hausgemachte Gnocchi & Bärlauchpesto	39
Filetsteak vom Simmentaler Rind Sauce Diane Speckböhnchen & neue Rosmarin-Kartoffeli	44

planzlich/vegi-gerichte

Tris di pasta Gnocchi Bärlauch-Pesto Spaghetti Pomodore & grüner Spargel / Tagliatelle Funghi	28
Poke Bowl ✨ Hawaii/Japan Fusion ✨ Mirinreis Gari Erdnüsse Nori Edamame grüner Spargel Avokado Papaya Sakurakresse Vegan + Honig-Senf-Sauce Vegi	29
perfekt dazu Thunfisch Terriyaki mariniert Flexi	+9

vesper

€

Elsässer Wurstsalat Käse Tomaten Gurken & Zwiebeln	12
Rindfleischsalat Paprika und einem Tröpfli Maggi	18
Wiener Schnitzel vom Kalb Kartoffelsalat oder Pommes supercrunch	1 oder 2 Schnitzel 25 / 30
Frische Fleischküchli an Pfefferrahmsauce mit Kartoffel und grünem Salat	20

dessert&kaffee

um no ä bitzeli z`blieibe

Affogato al caffè Vanilleeis in Espresso ertrunken	8
Frisch gebackene Karthäuser Klöße Walnusseis auf echter Vanillesauce & frischen Erdbeeren	13
Schokominzparfait *Nach Acht* an Sherry marinierte Erdbeern	12
Erdbeer & Rhababerkompott weisses Schokoladen Ganaché Crumble & Pistazieneis	12
Heiße Himbeeren / Coupe Dänemark Carte D'Or Vanilleeis & Schlagsahne	11
Linzertorte nach Mama's Rezept	3,5
-	
<u>Sorbet / Eiscrème</u>	Kugel
Eis: Vanille/Pistazie/Erdbeer/Schokolade/weisse Schokolade/Walnuss Sorbet: Zitrone/Mango/Himbeer Vegan	2

Käsedessert

Reblochon Münster Gauda Brie Gorgonzola Gruyère & Tessiner Feigensenf 3 oder 5 Käsesorten	15/19
----------------------------------------------------------------------------------------------	-------

kaffee Rösterei 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

schnäppli&verdauerli €

Bitter 4cl on the rocks

Fernet Branca 7

Edelbrände 4cl

Calvados Grethers Choice 10

Heimische Obstbrände 2cl

Hefeschnaps Ruser Tüllingen 3,5

Williams Birne Zimmermann Schliengen 7

Mirabelle Grethers Choice 7

Grappa 4cl

Marco Bonfante aus der Magnum Flasche 10

Whisky 4cl

Johnny Walker Red Label Scotch 7

Knockando Single Malt 2002 Scotch 16

Tennessee Jack Daniels Bourbon 8

Longdrink 0,2l

Bombay Saphire dest. London GinTonic Eis Limette

Cynar / Campari - Orange oder Soda

Cuba Libre Havana Club 7 Anos Limette Rohrzucker

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**

welcome to Tülliwald

