

Vorspeisen

- 600 Bunter Blattsalat mit Kräuter-Joghurtdressing
und Kracherle 3,6,8, A,G € 7,50
- 721 „Fritto Misto“
Knusperschrimps, Garnelen, Wan Tan und Lemongras-Stix
frittiert mit kleinem Salatbukett, dazu dreierlei Dips 2,6,8, A,B,C,G,D,K € 15,50
- 599 Gegrillte Peperoni mit Schafskäse, Oliven,
getrockneten Tomaten und Knoblauch 3,6,7 € 8,50
- 722 Feldsalat in Balsamico-Dressing
mit gebratenen Speckwürfeln und Kracherle 2,6,1, A € 9,00
- 724 Feldsalat in Joghurt-Kräuter dressing
mit gerösteten Kernen und Nüssen 2,6, J, H, G, E € 10,50
- 604 In Olivenöl gebratene Pulpostücke mit Tomaten,
Knoblauch und Kräutern, dazu Röstbrot A, N, D € 16,50
- 602 Räucherlachsscheiben an Salatbukett
mit Meerrettichdip 1,2,3,6,7, D, G, J € 14,50

Suppen

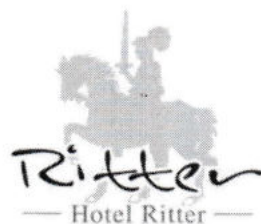
- 608 Badische Grünkernsuppe mit Markklößchen A, G, C € 7,00
- 607 Rinderkraftbrühe mit Grießklößchen und Gemüsewürfel A, C, G, I € 7,00

Für unsere kleinen Gäste

- 905 Hähnchen-Crossies mit Pommes frites A, C, G € 8,50
- 906 2 Schweinemedallions mit Rahmsoße und Spätzle A, C, G, I € 12,00
- 904 Kleines paniertes Schweineschnitzel
mit Pommes frites und Ketchup A, C, G € 8,50

Hauptgerichte

- 617 „Ritter Burger“
200 g Rindfleisch, Barbecue-Dip, Zwiebeln, Käse,
Bacon, Tomate, Pommes frites A, C, G, 9, 1 € 15,90
- 610 Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken
x mit Pommes frites A, C, G € 16,90
- 625 Hirschgulasch mit Rahmpilzen,
x Preiselbeeren und Spätzle A, G, C, i € 24,50
- 651 Steak vom Landuro-Schwein mit Röstzwiebeln
und Bratkartoffeln A, i € 21,00
- 657 Schnitzel „Ratsherren Art“
gefüllt mit Käse, Schinken und Gewürzgurke
dazu Kartoffelkroketten A, G, C, i € 19,90
- 611 Geschmorte Rinderbäckchen
x in Wurzelgemüse-Rotweinsoße mit Bratkartoffeln A, G, i € 21,00
- 620 Hähnchenbrustfilet mit Knusperkruste
Zitronen-Pfeffersoße, gebratenes Gemüse
und Polentataler A, C, G, i € 19,50
- 612 „Pfefferlendchen“
x Schweinemedallions mit Pfefferrahmsoße,
Speckbohnen und Kartoffelkroketten A, C, G, i, 1 € 24,00
- 614 Rumpsteak „Café de Paris“
mit gebratenem Gemüse und Pommes frites A, C, G, i, J, D € 27,00
- 624 Gebratene Rinderleber mit Rotweinzwiebeln,
x Apfelspalten und Kartoffelpüree A, G, i € 18,50



Fischgerichte

- 622 Gebratenes Zanderfilet in Riesling-Soße
auf Wirsinggemüse und Risoleekartoffeln A,B,D,G,i € 24,00
- 623 Tagliatelle in Safranrahmsoße mit Spinat,
x Kirschtomaten und gebratenem Wolfsbarschfilet A,B,C,D,G,i € 24,00

Vegetarische Gerichte

- 630 Gebackene Tofuwürfel mit Wokgemüse,
Reis und Kurkuma-Kokossoße F,H,i,K € 14,50
- 629 Rustico Porcini Ravioli gefüllt mit Steinpilzen
und Ricotta Käse in Sahnesoße mit gebratenen Egerlinge A,C,G,i € 14,50
- 631 Allgäuer Käsespätzle
x mit Röstzwiebeln und buntem Salat A,C,G,i € 15,00
- 632 Kartoffel-Gemüsepfännle mit Bergkäse überbacken
und ein kleiner Feldsalat 3,6,G € 14,50

Flammkuchen

- 634 Flammkuchen mit Schmand, Speck und Zwiebeln 1,A,G € 10,50
- 635 Flammkuchen mit Schmand, Zwiebeln,
Champignons und Käse (vegetarisch) A,G € 12,50
- x **Als kleinere Portion reduziert sich der Preis um € 2,00**



Knackige Salate und kleine Speisen

637	Pikanter Wurstsalat mit Paprika, x Gewürzgurken und Zwiebeln ^{2,4,6}	€ 11,50
648	Salatteller mit gebackenen Bergkäserösti in Joghurt-Dressing und Baconchips ^{1,6,7,G}	€ 13,50
638	Schwartenmagensalat x mit Bratkartoffeln ^{1,4,6,G}	€ 14,50
641	„Ceasar Salad“ Romana Salat mit Ceasar-Dressing, Croutons gebratenem Hähnchenbrustfilet und Parmesan ^{6,A,C,G,I,D}	€ 15,00

Extras:

Bratensoße, Rahmsoße	€ 1,00
Champignonrahmsoße	€ 2,00
Ketchup, Mayonnaise	€ 0,50

x als kleinere Portion reduziert sich der Preis um € 2,00

Allergene und Zusatzstoffe

1 mit Nitritpökelsalz, **2** geschwefelt, **3** mit Farbstoff, **4** mit Phosphat, **5** mit Geschmacksverstärker, **6** mit Antioxidationsmittel, **7** geschwärzt, **8** mit Konservierungsstoff, **9** gewachst, **10** mit Süßungsmittel, **11** mit Süßungsmittel Aspartam

A glutenhaltig, **B** Krebstiere, **C** Eier, **D** Fische, **E** Erdnüsse, **F** Sojabohnen, **G** Milch/Lactose, **H** Schalenfrüchte, **I** Sellerie, **J** Senf, **K** Sesam, **L** Schwefeldioxid und Sulfit, **M** Lupinen, **N** Weichtiere

Grundsätzlich können Spuren von Allergenen enthalten sein, die gemäß der EU-Verordnung nicht gekennzeichnet werden müssen. In der Küche werden mehrere Gerichte parallel zubereitet, daher kann eine Kreuzkontaminierung der Allergene nicht ausgeschlossen werden.

