

Aperitif

		€
Hauscocktail Sekt mit Quittenlikör	0,1l	5.50
1 Glas Winzersekt	0,1l	5.50
-Maidli Gin No1- aus Heuweiler <i>Anis, Limette, Zimt & Kumquat</i> (10)		6.80
Alkoholfreier Frucht-Cocktail		4.80

Feine Süpple

Hummerschaumsüpple mit gebratener Jakobsmuschel	7.80
Badische Flädlesuppe	4.50
" Sonnewirts " Knoblauchsüpple mit Rahm & Kracherle	5.50

Vorspeisen

gemischter Salat	5.50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Kräutern, Pinienkernen, Hobelkäse & Olivenöl	12.80
Zweierlei von der hausgemachten Gänseleber mit Gewürzapfel & Brioche	15.80
Sülze vom Tafelspitz auf Radieschencarpaccio mit Meerrettichvinaigrette & Salatbouquet	9.80

Salate und kleine Gerichte

-Zu den Salaten servieren wir frisches Stangen- oder Bauernbrot-
-unsere Salate können Nüsse & Mandeln enthalten-

gebratener Knoblauchfrischkäse im Salatnest	*11.80 / 13.80
Feinschmeckersalat mit gebratenem Edelfisch nach Tageseinkauf	16.80
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites & Salat	*12.80 / 14.80
Leberle vom Rind sauer oder geröstet mit Brägele & Salat	14.80
" Sonnepfännle " 1 gegrilltes Schweinerückensteak abgeschmelzt mit Pilzen, Speck & Zwiebeln auf Brägele mit Salat	16.80

(* Gerichte gibt´s auch als kleine Portion !)

Hinweise zu den Zusatzstoffen finden Sie in der Getränkekarte

Herbstzeit

<u>Vorspeisen</u>	€
Feldsalatröschen mit Speck & Kracherle oder Bergkäse & Ei	7.50
Kürbisschaumsuppe mit gerösteten Mandeln & Kürbiskernöl	5.80
hausgemachte Kürbisravioli auf jungem Lauch mit frischen Waldpilzen	12.80

Hauptspeisen

Steak vom heimischen Reh mit frischen Waldpilzen, Holundersauce, Spätzle & Salat	28.80
geschmortes Kalbsbäckle in Burgundersauce mit Schwarzwurzel-Gemüse & Butternüdele	23.80

- Menü -

Feldsalatröschen auf geräucherter **Gänsebrust**

geschmortes Rehschüftele in Burgundersauce mit Waldpilzen, Rotkraut & Kräuterknödel

Walnußkrokantparfait, Zwetschgensorbet & dunkles Schokomousse auf Birnenragout

€ 37.80

zum Abschluss ein feines

Dreierlei zur Jahreszeit	* kleines Crème brûlée mit Zwetschgensorbet	8.50
	* dunkles Schokomousse auf Birnenragout	
	* Walnußkrokant-Parfait auf Rotweinzwetschen	

Unsere Weinempfehlung

2015	Weißer Burgunder	trocken	0,75 l	€ 30.80
	VDP Gutswein		0,375 l	€ 17.80
	Weingut Huber Malterdingen			
2014	Rotwein Cuvée	Lage Eichberg trocken	0,75 l	€ 26.80
	Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Glottertäler Winzer Roter Bur			

*Bitte beachten **Mittwoch & Donnerstag** Ruhetag !*

FrISChe Schwarzwaldforellen

€

Kräuterforelle aus der Folie, gefüllt mit frischen Kräutern	18.80
Forelle "Müllerin" mit zerlassener Butter oder Forelle mit Mandelbutter	18.80
Forelle Blau mit zerlassener Butter	18.80
-zu den Forellen gibt´s Kartöffe le und bunte Salate -	

Hauptspeisen

Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Spätzle & Salat	* 20.80 / 22.80
Rinderfiletsteak unter der Pinien-Kräuterkruste mit Speckbohnen & Kartoffelgratin	29.80
Cordon bleu vom Kalb mit Gemüse & Pommes frites	20.80
Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Knoblauch und Pommes frites	21.80
Zwiebelrostbraten mit Pommes frites	21.80
rosa gebratene Entenbrust an Sauerkirschsauce mit feinem Gemüse & Kartoffelgratin	23.80
Kalbsnierle wie der Chef sie liebt, mit Knoblauch & Kräutern dazu Rösti & Salat	20.80

Vegetarisch

Gemüseteller mit gebratenem Knoblauchfrischkäse und Petersilienkartoffeln	17.80
--	-------

Kaffee

"Eis und Heiß" Espresso mit einer Kugel hausgemachtem Espresso	3.70	
Tasse Kaffee oder Espresso 2.20	Cappuccino 2.50	Latte Macchiato 2.70

*Für Umbestellungen zu **Brüegele**, **Rösti** & **Kartoffelgratin** berechnen wir Ihnen **1 Euro***

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind,
melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal!*