

## Aperitif

	€
<b>Hauscocktail</b> Sekt mit Holunderblütensirup 0,1l	5.20
<b>1 Glas Winzersekt</b> 0,1l	5.20
-Maidli <b>Gin No1</b> - aus Heuweiler mit Gurke & Minze (10)	6.80
<b>Alkoholfreier</b> Frucht-Cocktail	4.80

## Feine Süpple

<b>Hummerschaumsüpple</b> mit gebratener Jakobsmuschel	7.80
<b>Badische Flädlesuppe</b>	4.50
" <b>Sonnewirts</b> " <b>Knoblauchsüpple</b> mit Rahm & Kracherle	5.20

## Vorspeisen

<b>gemischter Salat</b>	5.50
<b>Carpaccio</b> vom <b>Rinderfilet</b> mit Kräutern, Pinienkernen, Hobelkäse & Olivenöl	12.80
<b>Vitello tonnato</b> mit Tomaten-Bruschetta - Kalbfleisch, Thunfischcreme & Kapern -	12.80
<b>Sülze vom Tafelspitz auf Radieschencarpaccio</b> mit Meerrettichvinaigrette & Salatbouquet	9.80

## Salate und kleine Gerichte

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

<b>Salat mit gebratenen Truthahnstreifen &amp; gerösteten Mandeln</b>	13.80
<b>gebratener Knoblauchfrischkäse im Salatnest</b>	*11.80 / 13.80
<b>Feinschmeckersalat mit gebratenem Edelfisch</b> nach Tageseinkauf	16.80
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Pommes frites und Salat	*12.80 / 14.80
<b>Leberle</b> vom Rind <b>sauer</b> oder <b>geröstet</b> mit Brägele & Salat	14.80
<b>Wurstsalat</b> oder <b>Elsässer Wurstsalat</b> mit Brägele	12.80
<b>saftiger Rindfleischsalat</b> mit Brägele	14.80

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

**Hinweise zu den Zusatzstoffen finden Sie in der Getränkekarte**

# Pfifferlingszeit

## Vorspeisen

<b>Kräuterrahmsuppe</b> mit gebratenen <b>Pfifferlingen</b>	5.80
<b>marinierter Ziegenfrischkäse</b> mit Basilikumpesto, Pinienkernen, gebratenen <b>Pfifferlingen</b> & Salatbouquet	12.80

## Hauptspeisen

<b>Steak vom heimischen Reh</b> mit frischen <b>Pfifferlingen</b> , Preiselbeersauce, Spätzle & Salat	28.80
<b>Pfannekuchen</b> mit frischen <b>Rahmpfifferlingen</b> dazu Salat	20.80

## Menü

~~~~~  
**Kräuterrahmsuppe** mit gebratenen  
**Pfifferlingen** & mariniertem **Ziegenfrischkäse**  
~  
**gebratenes Kalbsrückensteak** an Portweinsauce  
mit **Pfifferlingsrisotto** & jungem Gemüse  
~  
geschäumte **Panna cotta**  
auf frischem Beerensalat

€ 38,-

## zum Abschluss ein feines

|                                 |                                                              |      |
|---------------------------------|--------------------------------------------------------------|------|
| <b>Dreierlei</b> zur Jahreszeit | * <b>Sorbet</b> von der <b>Beere</b>                         | 8.50 |
|                                 | * geschäumtes <b>Panna cotta</b> auf <b>Heidelbeerragout</b> |      |
|                                 | * <b>Crème brûlée</b> mit <b>frischen Himbeeren</b>          |      |

## Unsere Weinempfehlung

|             |                                         |        |                |
|-------------|-----------------------------------------|--------|----------------|
| <b>2017</b> | <b>Spätburgunder ROSÉ</b> trocken       | 0,75 l | <b>€ 22.80</b> |
|             | Glottertäler Eichberg                   |        |                |
|             | <b>Roter Bur Glottertäler Winzer eG</b> |        |                |

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

## FrISChe Schwarzwaldforellen

€

|                                                                                              |       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Kräuterforelle</b> aus der Folie, gefüllt mit frischen Kräutern                           | 18.80 |
| <b>Forelle "Müllerin"</b> mit zerlassener Butter <b>oder</b> Forelle mit <b>Mandelbutter</b> | 18.80 |
| <b>Forelle Blau</b> mit zerlassener Butter                                                   | 18.80 |
| -zu den Forellen gibt´s <b>Kartöffele</b> und <b>bunte Salate-</b>                           |       |

## Hauptspeisen

|                                                                                                                           |                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>Zürcher Kalbsgeschnetzeltes</b> mit Spätzle & Salat                                                                    | * 18.80 / 20.80 |
| <b>Rinderfiletsteak</b> unter der Pinien-Kräuterkruste<br>mit Speckbohnen & Kartoffelgratin                               | 29.80           |
| <b>Cordon bleu</b> vom <b>Kalb</b> mit Gemüse & Pommes frites                                                             | 20.80           |
| <b>Rumpsteak</b> mit Kräuterbutter <b>oder</b> Knoblauch und Pommes frites                                                | 21.80           |
| <b>Zwiebelrostbraten</b> mit Pommes frites                                                                                | 21.80           |
| <b>rosa gebratene Lammhüfte</b> im Kräutermantel auf Rosmarinjus,<br>Gemüse & Kartoffelgratin                             | 23.80           |
| <b>"Sonnepfännle"</b> 1 gegrilltes Schweinerückensteak<br>abgeschmelzt mit Pilzen, Speck & Zwiebeln auf Brägele mit Salat | 16.80           |

## Vegetarisch

|                                                                                  |       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>Gemüseteller</b> mit gebratenem Knoblauchfrischkäse und Petersilienkartoffeln | 17.80 |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|

## Kaffee

|                                                                       |                        |                             |
|-----------------------------------------------------------------------|------------------------|-----------------------------|
| <b>"Eis und Heiß"</b> Espresso mit einer Kugel hausgemachtem Espresso | 3.70                   |                             |
| <b>Tasse Kaffee</b> oder <b>Espresso</b> 2.20                         | <b>Cappuccino</b> 2.50 | <b>Latte Macchiato</b> 2.70 |

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

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