

Aperitif

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

Feine Süpple

Kräuterrahmsüpple mit gebratener Riesengarnele	6.80
Badische Flädlesuppe	4.50
"Sonnewirts" Knoblauchsüpple mit Rahm & Kracherle	5.20

Vorspeisen

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

Salate und Tellergerichte

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

gebratener Knoblauchfrischkäse im Salatnest	*11.80 / 13.80
Feinschmeckersalat mit gebratenem Edelfisch nach Tageseinkauf	16.80
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salatteller	*12.80 / 14.80

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

Hinweise zu den Zusatzstoffen finden Sie in der Getränkekarte

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

Kräuter-Knobitage

Vorspeise

Spargel-Kräuterragout mit gebratenem **Kalbsbries** & frischen Morcheln 14.80

Hauptgericht

Bärlauch-Spaghettini mit gebratenen Riesengarnelen & Blattsalaten 23.80

Kräuterpfanneküchle gefüllt mit **Spargelragout** dazu Salat 20.80

~Menü~

zweierlei vom Lachs auf Avocadosalat
mit Kräutermeerrettichschaum

~

Kräuterrahmsüpple mit
gebratener Riesengarnele

~

gebratenes **Kalbsfilet** auf Kräuterrisotto mit
frischen Morcheln & jungem Gemüse

~

geschäumtes **Panna cotta & Baiser**
auf Erdbeer-Rhabarbersalat

€ 43,-

zum Abschluss ein feines

Dreierlei zur Jahreszeit * Sorbet von der **Erdbeere** 8.50
* weißes **Schokomousse** auf Rhabarberkompott
* kleines **Crème brûlée** mit Nougateis

Unsere passende Weinempfehlung

2016 **Weißburgunder Kabinett** trocken 0,75 l € 24.80
Weingut Salwey Oberrotweil

Kräuter- Knobitage
vom 19.04. bis 24.04.2018

FrISChe Schwarzwaldforelle

€

Kräuterforelle aus der Folie, gefüllt mit frischen Kräutern & Knobi
mit **Kartöffe**le & **buntem Salat** 18.80

Hauptspeisen

Kalbsnierle wie der Chef sie liebt, mit Knoblauch & Kräutern
dazu Rösti & Salat 19.80

Rinderfiletspitzen in Senfsauce mit Kräuterreis & Gemüse 22.80

Rinderfiletsteak unter der Pinien-Kräuterkruste
mit Speckbohnen & Kartoffelgratin 29.80

rosa gebratene Lammhüfte im Kräutermantel auf Rosmarinjus mit
feinem Gemüse & Kartoffelgratin 23.80

Rumpsteak mit Kräuterbutter **oder** Knoblauch dazu
Pommes frites 21.80

Zwiebelrostbraten mit Pommes frites 21.80

geschmorte **Lammhaxe** an Rosmarinjus mit Petersilienkartöffele & Speckbohnen 20.80

Vegetarisch

Gemüseteller mit gebratenem Knoblauchfrischkäse & 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

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

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