

## Aperitif

Sekt Hausmarke Pagodenburg, trocken Sektkellerei Schloss Affaltrach	10 cl	3,90
Sekt mit Weichsel-Sauerkirsch aus dem Hause Scheibel	10 cl	4,80
Aperol Spritz Der erfrischend-leichte Drink aus Aperol und Sekt	20 cl	5,90
Belsazar- der Vermouth aus dem Schwarzwald Dry oder Rosé Pur auf Eis	5 cl	4,50
Tonic und Eis	15 cl	5,90



## Feine Süppchen

Kräftige Fleischbrühe mit Markklößchen		4,20
Tomatencremesüpple mit Basilikum-Croutons	✓	4,50

## Leckere Salate und Kleinigkeiten

Schwabensalat- Bunte Salatplatte, panierte Maultaschen, Speck&Krächerle		*10,80
Alplersalat- Bunte Salatplatte, Käsestreifen, Joghurttopping, Röstitaler	✓	*9,80
Fitnesssteller- Zartes Rumpsteak mit Kräuterbutter, umlegt mit Salaten der Saison -dazu noch eine Portion Pommes-Frites ?		18,40 2,90
Wurstsalat-auf Wunsch mit Käse <sup>2,3,6,8</sup> -dazu Bratkartoffeln oder Pommes-Frites		*8,90 2,90
Hawaiitoast mit Schinken <sup>2,3,6,8</sup> und Ananas, überbacken mit Käse		8,90
Gemüsekroketten mit Schnittlauch-Dip an einer großen Salatgarnitur	✓	9,80

Mit Sternchen (\*) gekennzeichnete Speisen bereiten wir als kleine Portion zu Preisermäßigung 2,00 €

Hinweis für Allergiker: Falls nicht anders angegeben (z.B. mit Joghurtdressing) sind alle unsere Salatdressings laktosefrei !  
Unsere warmen Soßen bereiten wir grundsätzlich ohne die Zugabe von Mehl zu, sondern binden mit Mondamin  
Fisch und Fleisch wird vor dem Braten nicht in Mehl gewendet.  
Weitere Hinweise für Allergiker halten wir eine Liste bereit. Bitte bei Ihrer Bedienung erfragen.

## Die Klassiker

	€
<b>Paniertes Schweinerückenschnitzel</b> Bratensoße   Pommes-Frites   bunter Salatteller	*13,90
<b>Paniertes Schweineschnitzel, herzhaft gefüllt mit Schinken<sup>2,8</sup> und Käse</b> Bratensoße   Pommes-Frites   bunter Salatteller	16,90
<b>Schweinemedallions „Badisch-Gut“</b> Champignonsahne   Spätzle   bunter Salatteller	*18,90
<b>Saure Nierle</b> Bratkartoffeln   bunter Salat	13,90
<b>Geschmorte Kalbsschulter mit Rahmchampignons</b> Spätzle   bunter Salatteller	*16,90
<b>Geschnetzeltes vom Rind geschmort in Franzbier-Senfsoße</b> Serviettenknödel   bunter Salatteller	14,90
<b>Zwiebelrostbraten</b> Rumpsteak   Schmorzwiebeln   Bratensoße   Spätzle	18,90

## Matjes....

<b>Matjes „Hausfrauenart“</b> leichte Joghurt-Mayonnaise   Apfel   Zwiebel   Gurke   Petersilienkartoffeln	11,90
<b>Räucher – Matjesfilet</b> Kräuterquark   Rösti   Speck   Salatgarnitur	13,90

Über deklarationspflichtige Stoffe informieren wir Sie mit entsprechenden Zahlen hinter den Gerichten  
 1 Geschmacksverstärker- 2 Antioxidationsmittel – 3 Konservierungsstoff- 4 Schwärzungsmittel  
 5 Süßungsmittel- 6 Phosphat- 7-enthält eine Phenylalaninquelle-8-Nitritpökelsalz- 9 mit Farbstoff

## Sommerküche & Frische Pfifferlinge

€

Süßkartoffel-Orangensuppe mit Hähnchenspieß



Ohne Spieß

6,90

Bunter Sommersalat

17,90

Gebratenes Zanderfilet | Pfifferlinge

Salat „Wie ihn keiner kennt“ mit gebratenen Hähnchenstreifen

13,90

Blattsalaten | Ananas | gebackene Banane | Curry – Topping | geröstete Mandeln

Badisches Dreierlei

10,80

Wurstsalat | Kräuterquark | Bratkartoffeln

Gemüsemaultaschen



13,90

Tomatensalat | Basilikum-Pesto | Parmesanraspel

Braten vom Schweinerücken, kalt dünn aufgeschnitten

\*13,90

Bratkartoffeln | Kräuter-Remoulade

Rumpsteak mit rotem Pesto, Grana Padano Raspeln, sommerlichem

24,90

Gemüse und Thymiankartoffeln

Lachsschnitte mit Basilikumpesto

22,90

Kartoffel-Rucolapüree | Sommergemüse

Ragout von frischen Pfifferlingen & Champignons



\*15,90

gebratene Serviettenknödeln | bunter Salat

Geschmorte Rinderbäckle

17,90

Burgunderpfifferlinge | Kartoffel-Rucola Püree

Schweinemedallions mit Tomatenpfifferlingen

18,40

Tagliatelle | Sommergemüse

## Weinempfehlungen



### Weingut Nägelsförst „Trinkstorch“ – Roséwein

*Diese pinkfarbene Rosécuvée aus Pinot Noir und Merlot sprüht mit einer frischen Beerenaromatik und einem saftig-trockenen Abgang. Die Weinberge befinden sich im Baden-Badener Rebland. Es handelt sich um Sandstein-V erwitterungsboden sowie Granit. Ein Genuss zu gegrilltem Gemüse und mediterraner Küche.*

Glas 0,10 l	3,80 €
Glas 0,20 l	7,20 €
Flasche 0,75 l	24,90 €



### Affentaler Winzer Monkey Mountain –trocken–

*Das Rebsortencuvée aus Riesling, Weissburgunder & Sauvignon Blanc ist eine perfekte Komposition. Riesling sorgt für Finesse und Eleganz, Weissburgunder für Fülle und Harmonie. Sauvignon Blanc bringt den nötigen Feinschliff im Aroma. Der ideale Sommerwein – jung, frisch, fruchtig und finessenreich.*

Glas 0,10 l	2,40 €
Glas 0,20 l	4,50 €
Flasche 0,75 l	14,90 €