



UNSERE EMPFEHLUNG

SALAT MIT SPARGEL 18,80

Salatbouquet mit frischen Radieschen, Gurken und Erdbeeren, dazu hausgemachtes Honig-Senf-Dressing.

GEGRILLTE AUBERGINE 16,80

Gegrillte Aubergine in Tahini-Marinade auf hausgemachter Ratatouille-Soße, mit Feta gratiniert

LAMMKARREE IN PISTAZIENKRUSTE 38,80

Lammkarree, ummantelt mit gehackten Pistazien, dazu gegrilltes Gemüse, Ofenkartoffeln, hausgemachte Burgunder-Beerensauce und feine Ratatouille-Soße.

DEUTSCHER STANGENSPARGEL 27,80

Ein Pfund deutscher Spargel mit Petersilienkartoffeln und hausgemachter Sauce Hollandaise

NACH WAHL ERGÄNZT MIT:

- WIENER SCHNITZEL VON DER METZGEREI GLASSTETTER 39,80

- ZART GEGRILLTEM LACHSFILET 41,80

- ENTRECOTE VOM RIND 44,80

SCHWARZWÄLDER WINDBEUTEL 11,80

hausgemachter Schwarzwälder Windbeutel, gefüllt mit feiner Bourbon-Vanille-Creme, serviert auf fruchtigen Sauerkirschen.

WEINEMPFEHLUNG

Château Purcari – Pinot Noir der legendäre Wein aus Bessarabien, seit 1827 Favorit europäischer Königshäuser. Jetzt erstmal exklusiv bei uns. Trocken 2020 0,75l 49,00

Riesling Gelblack, Schloss Johannisberg, trocken 0,75l 48,00



*Der Chefkoch
freut sich über
Ihre Bewertung*



Vorspeisen

KARTOFFELGRATIN HAUSGEMACHT 11,80

fein mit Schmand-Soße

ROTE-BETE-CARPACCIO 14,80

mit Blauschimmelkäse, feinen Apfelscheiben, zarter Salatmischung und Walnüssen, abgerundet mit einem Honig-Senf-Dressing.

LACHSTATAR 19,80

Lachstatar mit Avocado und Frischkäse auf einem hausgemachten, knusprigen Reischip

VORSPEISENPLATTE für 2 Personen 26,80

hausgemachtes Roastbeef, Schwarzwälder Schinken, Ziegentaler (Chevr'adore), Feta, Oliven, Radieschen und Honig-Senf Soße

KÄSEVARIATION 12,80

komposition aus drei gereiften Käsespezialitäten, begleitet von Feigensenf und Walnüssen



Suppen

PILZCREMESUPPE 12,80

aus frischen Waldpilzen, Sahne, Parmesan

SUPPE DES KÜCHENCHEFS 12,80

frisch und saisonal für Sie zubereitet



Salate

SALAT MIT KAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE 21,80 UND SCHWARZWÄLDER SCHINKEN

karamellisierter Ziegenkäse, Schwarzwälder Schinken und süß veredelte Birne auf saisonalem Salat mit Dijonsenf-Honig-Dressing.

SAISONALER SALAT MIT WARMEM LACHSFILET 23,80

grüner gemischter Salat mit gegrillter Paprika, Avocado und roten Zwiebeln, verfeinert mit unserem hausgemachten Orangen-Mango-Dressing

BADISCHER WURSTSALAT 14,80

fein geschnittene Lyoner Wurst mit knackigen Zwiebeln, frischen Radieschen, Essiggurken und einem würzigen Essig-Öl-Dressing

SCHWEIZER WURSTSALAT 16,80

fein geschnittene Lyoner Wurst, verfeinert mit würzigem Emmentaler Käse aus der Schweiz, knackigen Zwiebeln und Essiggurken, und einem herzhaften Essig-Öl-Dressing

KLEINER SALAT 8,80

aus knackigen, saisonalen Blattsalaten und frischem, saisonalem Gemüse, verfeinert mit einem milden Balsamico-Dressing.



Hauptgang

| | |
|---|-------|
| ROSA GEBRATENES ENTENBRUSTFILET | 29,80 |
| <i>mit hausgemachtem Kartoffelgratin und fruchtiger Waldbeerensoße</i> | |
| WIENER SCHNITZEL | 29,80 |
| <i>zartes Kalbfleisch von der Metzgerei Glasstetter, begleitet von Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren</i> | |
| SPÄTZLE MIT ROASTBEEF | 22,80 |
| <i>mit frischen hausgemachten Roastbeefstreifen, in Kräutern mariniert, Sahne-Soße und Parmesan</i> | |
| REHGULASCH | 28,80 |
| <i>Metzgerei Glasstetter, gedünstet in Wein-Tomaten-Soße, dazu hausgemachter Kartoffelgratin und Preiselbeeren</i> | |
| MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET | 27,80 |
| <i>Metzgerei Glasstetter, mit Spätzle, verfeinert mit Steinpilzsoße</i> | |
| FANG DES TAGES | 26,80 |
| LACHSSTEAK | 29,80 |
| <i>Zart gegrilltes Lachssteak serviert mit aromatischem mediterranem Grillgemüse und feiner Sauce Hollandaise</i> | |
| BLUHMENKOHL-STEAK. Badisch. <i>Vegetarisch</i> | 23,80 |
| <i>Gratiniert in feiner Kokoscreme und Tahini-Soße, begleitet von cremigem Sellerie-Kartoffelpüree und vollendet mit feinem Trüffelöl</i> | |



Maultaschen M10 (Handgemacht)

GRÜN (Spinatteig)

22,80

zartes Kalbfleisch aus der Metzgerei Glasstetter, verfeinert mit aromatischen Waldpilzen, dazu ein hausgemachtes Tomaten-Concassée, cremiger Schmand und Parmesan

WEIß (Klassischer Teig)

20,80

mit Spinat und Feta-Füllung, serviert mit hausgemachtem Tomaten-Concassée, Schmand und Parmesan

LILA (Rübensaftteig)

21,80

gefüllt mit einer feinen Gemüsevariation aus Brokkoli, Karotten und Blumenkohl, abgerundet mit aromatisch gebratenen Zwiebeln und Mozzarella. serviert mit hausgemachtem Tomaten-Concassée, Schmand und Parmesan

ORANGE (Möhrensaftteig)

24,80

gefüllt mit gebackenem Lachs und Waldpilzen, serviert mit hausgemachtem Tomaten-Concassée, Schmand und Parmesan

MIX AUS MAULTASCHEN

22,80

1x Kalb mit Waldpilzen, 1x Spinat und Feta, 1x Gemüse - Mozzarella, 1x Lachs und Waldpilzen, serviert mit hausgemachtem Tomaten-Concassée, Schmand und Parmesan

MIX AUS MAULTASCHEN FÜR 2 PERSONEN 42,80

2x Kalb mit Waldpilzen, 2x Spinat und Feta, 2x Gemüse-Mozzarella, 2x Lachs und Waldpilzen, serviert mit hausgemachtem Tomaten-Concassée, Schmand und Parmesan



Nachtisch / Desserts handgemacht

| | |
|---|-------|
| CREMIGER BASKISCHER CHEESECAKE | 11,80 |
| <i>Luftiges Himbeer-Coulis, serviert mit einem frischen Beerenmix</i> | |
| MOHNKUCHEN | 11,80 |
| <i>(Warm und glutenfrei) mit Vanilleeis und Beeren Mix auf hausgemachter Karamellsoße</i> | |
| HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL | 11,80 |
| <i>Mit gebackenen Apfelstücken, Rosinen und Walnüssen gefüllt, verfeinert mit Zimt und serviert mit einer Kugel Vanilleeis sowie frischem Beerenmix und Schlagsahne</i> | |



Eisvariationen

| | | | |
|--|------|--|------|
| SCHWARZWALDBEERENBECHER | 7,50 | EISSPASS FÜR GROß und KLEIN | 5,80 |
| <i>Kugel Vanille-, Erdbeere- und Schokoladeneis unter hausgemachter Waldbeerensoße und Beerenvariation</i> | | <i>1 Kugeln Vanilleeis und 1 Kugel Schokoladeneis unter hausgemachter Karamellsauce, garniert mit Mini-Marshmallows und Schokolinsen</i> | |
| KROKANTBECHER | 7,50 | 1 KUGEL EIS | 2,50 |
| <i>Kugel Karamell-, Vanille- und Schokoladeneis unter hausgemachter Karamellsauce und knusprigem Krokant</i> | | <i>mit Karamell oder Beeren Soße, hausgemacht nach Ihrer Wahl : Erdbeere, Schoko, Vanille, Karamell</i> | |

Heißgetränke

Illy Kaffee

| | |
|------------------------------|------|
| ESPRESSO | 3,40 |
| ESPRESSO MACCHIATO | 3,90 |
| DOPPELTER ESPRESSO | 4,70 |
| DOPPELTER ESPRESSO MACCHIATO | 4,90 |
| AMERICANO | 3,90 |
| CAPPUCCINO | 4,30 |
| LATTE MACCHIATO | 4,60 |
| KAFFEE CREME | 4,10 |
| MILCHKAFFEE | 4,60 |
| HEISSE SCHOKOLADE | 4,80 |
| AFFOGATO | 5,50 |

Kännchen Tee 0,5 l

| | |
|-----------------|------|
| SCHWARZER TEE | 6,80 |
| GRÜNER TEE | 6,80 |
| WILDKRÄUTER TEE | 6,80 |
| FRÜCHTE TEE | 6,80 |

Hauslimonade 0,5 l

| | |
|-----------------------------------|------|
| ORANGEN-ZITRONENLIMONADE | 5,80 |
| MOJITO ALKOHOLFREI | 5,80 |
| WALDHEIDELBEEREN-ZITRONENLIMONADE | 5,80 |
| SANDDORN LIMONADE | 5,80 |



Alkoholfreie Getränke

| | |
|--|------|
| COCA COLA CLASSIC / ZERO 0,33 | 4,80 |
| SPRITE 0,33 | 4,80 |
| MEZZO MIX 0,33 | 4,80 |
| FANTA 0,33 | 4,80 |
| MINERALWASSER BLACK FOREST GOURMET STILL 0,5 | 5,80 |
| MINERALWASSER GOURMET MEDIUM PETERSTALER 0,5 | 5,80 |
| APFELSCHORLE 0,3 | 4,80 |
| JOHANNISBEERE SCHORLE 0,3 | 4,80 |
| RHABARBERSAFTSCHORLE 0,3 | 4,80 |
| TRAUBENSAFT 0,2 | 4,80 |
| ORANGENSAFT 0,2 | 4,80 |
| APFELSAFT 0,2 | 4,80 |
| JOHANNISBEERNEKTAR 0,2 | 4,80 |



Fassbier Bauhöfer Schwarzwald

| | | |
|------------------|-------|-------|
| | 0,3 l | 0,5 l |
| PILS | 5,80 | 6,80 |
| HEFE | 5,80 | 6,80 |
| RADLER SÜß/SAUER | 5,80 | 6,80 |

Flaschenbier

| | | |
|---------------------------|-------|-------|
| | 0,3 l | 0,5 l |
| PILS ALKOHOLFREI | 5,80 | |
| HEFE ALKOHOLFREI ERDINGER | | 6,80 |
| HEFEWEIZEN DUNKELBIER | | 6,80 |



Offene Rotweine

| | | |
|--|-------|--------|
| | 0,2l | 0,75 l |
| Spätburgunder von Hex vom Dasenstein classic, halbtrocken | 7,90 | 27 |
| Spätburgunder von Köninger, trocken weich und aromatisch | 8,80 | 29 |
| Merlot von Hex vom Dasenstein, trocken, Barrique | 9,90 | 34 |
| Primitivo Sasseo Apulien, trocken | 9,20 | 32 |
| Nero D'Avola Real Academia | 9,20 | 32 |
| Cabernet Sauvignon Château Purcari, seit 1827, aus Bessarabien | 12,00 | 42 |
| Pinot Noir Château Purcari, seit 1827, aus Bessarabien, - limitierte Edition 2020 | 14,00 | 49 |

Offene Roseweine

| | | |
|---|------|----|
| Rose vom Spätburgunder von Rolftacken, nur bei uns erhältlich | 7,90 | 27 |
| Omage orange Wine, Barrique, vom Grauburgunder, französische Eiche, von Rolftacken, nur bei uns erhältlich | 7,90 | 27 |

Offene Weissweine

| | | |
|--|------|--------|
| | 0,2l | 0,75 l |
| Weißer Burgunder von Fritz Waßmer, Baden, fruchtig und elegant | 8,80 | 29 |
| -als Schorle- süß oder sauer | 6,80 | |
| Chardonnay Hambacher Schlossberg von Georg Naegele | 8,90 | 30 |
| Riesling "Lösswand" von Köninger, Steillage, Handlese, fruchtig, trocken | 8,30 | 29 |
| Sauvignon Blanc II von Winning aus der Pfalz, leichtfüßig und frisch | 9,80 | 34 |
| Cuvée Blanc Riesling, Sauvignon Blanc, Muskateller. Weingut Schloss Neuweier, trocken | 8,70 | 29 |
| Grauburgunder Nägelsfürst seit 1268 "Vorfreude" trocken | 8,80 | 30 |



Badisches Restaurant & Eventlocation

Flaschenweine Rot

0,75 l

| | |
|--|----|
| Pinot Noir "vom Granit" Tobias Köninger | 35 |
| Pinot Noir "Reserve" von Tobias Köninger | 44 |
| Blauer Spätburgunder von Bettina Schumann, Kaiserstuhl "Achtkantig" | 29 |
| --- oder --- "Haute Volaute" | 44 |
| Primitivo Puglia 1954 Cantine Paradiso | 34 |
| Nero D'Avola & Syrah La Carusa | 30 |
| Syrah 2021 Montes Alpha | 46 |
| Rioja Gran Reserva Gold Baron de Ley | 46 |
| Nobile Di Montepulciano , Silineo, trocken | 34 |
| Barolo von Carlo Revello & Figli | 77 |
| Brunello di Montalcino 2019 PiandelPrete | 58 |
| Brunello di Montalcino 2017 - Il Poggione | 99 |
| Châteanneuf- du - Pape Château Maucoil | 77 |
| Château Martinel Saint-Emilion Grand Cru | 49 |
| Château Mazeyres Pomerol | 99 |

Flaschenweine Weiss

0,75 l

| | |
|---|----|
| Weißer Burgunder „Bis in die Puppen“ von Bettina Schumann, Kaiserstuhl | 33 |
| Grauer Burgunder von Bettina Schumann: "Famose Schose" Holznote | 33 |
| ---oder---"Did is der clou von't janze" Holznote | 49 |
| Riesling Gelblack, Schloss Johannisberg, trocken | 48 |
| Petit Chablis Alain Geoffroy, Chardonnay, trocken | 46 |
| Lugana Ca dei Frati Italien, Trebbiano di Lugana | 39 |

Flaschenweine Rose

| | |
|--|----|
| Rose Pinot Noir & Cabernet Mitos von Köninger | 27 |
| Rosa dei Frati Vino Rosado Ca dei Frati | 39 |

Magnum 1,5 L

| | |
|---|----|
| Barons de Rothschild lafite Selection Prestige | 88 |
| Conte di Campiano Appassimento Negroamaro | 88 |



Cocktail, Aperitif, Longdrinks

| | |
|---|-------|
| Aperol Spritz | 7,90 |
| Limoncello Spritz | 8,50 |
| M10 Spritz mit Maracuja Nektar | 8,50 |
| Lillet Wildberry | 8,50 |
| Hugo | 8,50 |
| M10 Schorle - Wein und russian wild Berry | 7,90 |
| Campari Soda / Orange | 8,50 |
| Kir Royal | 8,50 |
| Moscow Mule | 11,50 |
| Deja vu tonic | 8,50 |
| Gin Tonic | 8,50 |
| Mojito | 11,50 |
| Whiskey Cola | 11,50 |
| Vodka Lemon | 11,50 |
| Negroni | 12,50 |
| Long Island ice tea | 12,50 |
| Cuba Libre | 11,50 |

| | |
|-----------------------------|--------|
| Prosecco | 0,75 l |
| Villa Sandy il Fresco, Brut | 36 |
| 0,1 | 5,50 |

| | |
|---------------------------------|--------|
| Champagne | 0,75 l |
| Moët & Chandon Imperial, Brut | 80 |
| Laurent-Perrier Cuvee Rose Brut | 95 |
| Veuve Pelletier Brut | 45 |

| | |
|--|--------|
| Sekt | 0,75 l |
| Château Purcari, seit 1827, Cuveé Méthode Traditionelle, Brut, aus Bessarabien | 65 |
| Pinot Rosé von Köninger, trocken | 33 |

| | |
|-------------------------|--------|
| Cremant de Loire | 0,75 l |
| Michel Laurent, Brut | 33 |



Badisches Restaurant & Eventlocation

Digestif

Edle Brände von Emil Scheibel 2cl

| | |
|--|-------|
| PREMIUM PLUS GOLD-WILLI | 6,40 |
| PREMIUM MARILLE | 4,80 |
| PREMIUM KIRSCH | 4,80 |
| PREMIUM PLUS MIRABELLINE | 6,40 |
| PREMIUM PLUS MOOR BIRNE | 6,40 |
| PREMIUM PLUS EDLE HIMBEERE | 6,40 |
| PREMIUM PLUS ALTES PFLÜMLE | 6,40 |
| PREMIUM PLUS FEINE MARILLE | 6,40 |
| ALTE ZEIT APRIKOT BRANDY, LIKÖR 35%vol | 9,70 |
| ALTE ZEIT ORANGE BRANDY, LIKÖR 35%vol | 9,70 |
| ALTE ZEIT BLACKCURRANT RUM, LIKÖR 35%vol | 9,70 |
| ALTE ZEIT LAVA MANDARINE 41%vol | 11,70 |

| | |
|--|------|
| GIN BOAR BLACKFOREST PREMIUM DRY GIN 2cl | 7,90 |
| WHISKEY JACK DANIELS 4cl | 6,90 |
| WHISKEY BLACK FOREST SINGLE MALT 2cl | 9,90 |
| RAMAZZOTTI 4cl | 4,90 |
| JÄGERMEISTER 2cl | 2,90 |
| VODKA GRAY GOOSE 2cl | 5,50 |

Edle Brände von Tobias Köninger 2cl

| | |
|--|------|
| HASELNUSS GOLD HOLZFASS, MILD | 4,20 |
| ALTER WILLIAMS-CHRIST -BIRNBRAND | 4,20 |
| WILLIAMS GOLD | 4,20 |
| ROTER BLUTWURZ MAZERIERT AUF FEINSTEM KIRSCHWASSER | 4,20 |
| MARC VOM BURGUNDER, EICHERFASS | 4,20 |
| VERMOUTH BLACK FOREST BUFFALO 18% 4cl | 4,80 |
| WICHTELMANN WINE AGED GIN | 6,80 |

| | |
|-------------------------------------|-------|
| TEQUILA DON JULIO BLANCO 2cl | 5,90 |
| TEQUILA DON JULIO REPOSADO 2cl | 6,30 |
| TEQUILA DON JULIO ANEJO 2cl | 6,80 |
| ZACAPA CENTENARIO SOLERA RUM 2cl | 8,80 |
| HINE COGNAC VSOP FINE CHAMPAGNE 2cl | 8,40 |
| HENNESSY XO EXTRA OLD COGNAC 2cl | 15,80 |

Mo-So 12:00-22:00

Küche 12:00-21:30