



UNSERE SAISONEMPFEHLUNG

Aperitif

RHABARBER SPRITZ

Unser hausgemachter Aperitif für die Sommertage

9,80

Vorspeise

BADISCHE GAZPACHO

Kalte Erbsensuppe aus jungen grünen Erbsen, Parmesan und Backerbsen, frisch und sommerlich.

12,80

MARKTPLATZ-SOMMER

Saftige Wassermelone mit Feta, gerösteten Walnüssen, Olivenöl und frischer Minze

14,80

BURRATA AUF TOMATENCARPACCIO

Verfeinert mit hausgemachtem Basilikumöl und Meersalz

14,80

BURRATA AUF GEBRATENEN PFIFFERLINGEN

Mit Cherrytomaten, frischem Basilikum

21,80

Hauptgang

RISOTTO MIT PFIFFERLINGEN

Cremiges Risotto mit gebratenen Pfifferlingen und gehobeltem Parmesan.

24,80

ENTRECÔTE MIT GEBRATENEN PFIFFERLINGEN

Zart gegrilltes Entrecôte vom Rind, gebratene Pfifferlinge, Offenkartoffeln, serviert mit zwei hausgemachten Soßen: Burgundersoße und Ratatouille-Soße.

44,80

Nachtisch

ZWETSCHGENZEIT

Hausgemachter Zwetschgenstrudel mit Vanillesauce und einer Kugel Vanilleeis

11,80

Weinempfehlung

Cuvée Simalabim - Weinmanufaktur Ellermann-Spiegel. Kleines Barrique, Pfalz. Mit sanften Tanninen. Trocken bis halbtrocken.

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Regent, St. Laurent, Merlot.

0,2l

7,80

Riesling Gelblack, Schloss Johannisberg, trocken

0,75l

48,00



Vorspeisen

HAUSGEMACHTES KARTOFFELGRATIN 12,80

fein mit Schmand-Soße

ROTE-BETE-CARPACCIO 14,80

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

LACHS „FLORENTINER GARTEN“ 19,80

Hausgebeizter Lachs auf Avocado-Gurkenbett mit rotem Kaviar und grüner Limetten-Kiwi-Soße

VORSPEISENPLATTE für 2 Personen 26,80

hausgemachtes Roastbeef, Schwarzwälder Schinken, Ziegentaler (Chevradore), 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

Liebe Gäste, bei Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unsere Kollegen.



Salate

SALAT MIT KAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE UND SCHWARZWÄLDER SCHINKEN 22,80

karamellisierter Ziegenkäse, Schwarzwälder Schinken und Erdbeeren 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, Essiggurken, und einem herzhaften Essig-Öl-Dressing

KLEINER SALAT 8,80

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



Hauptgang

| | |
|---|-------|
| SPÄTZLE MIT ROASTBEEF | 22,80 |
| <i>mit frischen hausgemachten Roastbeefstreifen, in Kräutern mariniert, serviert in cremiger Sahne-Soße und Parmesan</i> | |
| WIENER SCHNITZEL | 29,80 |
| <i>zartes Kalbfleisch von der Metzgerei Glasstetter, begleitet von Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren</i> | |
| REHGULASCH | 28,80 |
| <i>Metzgerei Glasstetter, gedünstet in Wein-Tomaten-Soße, dazu hausgemachter Kartoffelgratin und Preiselbeeren</i> | |
| ENTRECÔTE VOM RIND | 37,80 |
| <i>Zart gegrilltes Entrecôte vom Rind, mit Grillgemüse und Kartoffeln, serviert mit zwei hausgemachten Soßen: Burgundersoße und Ratatouille-Soße.</i> | |
| MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET | 27,80 |
| <i>Metzgerei Glasstetter, mit Spätzle, verfeinert mit Steinpilzsoße</i> | |
| FANG DES TAGES | 27,80 |
| LACHSSTEAK | 29,80 |
| <i>Zart gegrilltes Lachssteak, serviert mit aromatischem mediterranem Grillgemüse und feiner Soße Hollandaise</i> | |
| GEGRILLTE AUBERGINE Vegetarisch | 23,80 |
| <i>Gegrillte Aubergine in Tahini-Marinade auf hausgemachter Ratatouille-Soße, mit Feta gratiniert dazu buntes Salatbouquet</i> | |



Maultaschen M10 (Handgemacht)

GRÜN (Spinatteig)

23,80

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

WEIß (Klassischer Teig) *Vegetarisch*

21,80

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

LILA (Rübensaftteig) *Vegetarisch*

22,80

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

23,80

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 / Hausgemachte Desserts

| | |
|---|-------|
| 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 Beerenmix 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> | |
| SCHWARZWÄLDER WINDBEUTEL | 11,80 |
| <i>hausgemachter Schwarzwälder Windbeutel, gefüllt mit feiner Bourbon-Vanille-Creme, serviert auf fruchtigen Sauerkirschen.</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 |
| SPEZI Paulaner 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 |
| RHABARER - MIRABELLE Genuss-Limonade 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 aus dem Schwarzwald

| | 0,3 l | 0,5 l |
|------------------|-------|-------|
| PILS Bauhöfer | 5,80 | 6,80 |
| HEFE Bauhöfer | 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 | 12,90 | 45 |
| Primitivo Sasseo Apulien, trocken | 9,20 | 32 |
| Nero D'Avola Real Academia | 11,20 | 39 |
| Cabernet Sauvignon Château Purcari, seit 1827, aus Bessarabien | 12,00 | 42 |
| Pinot Noir Château Purcari, seit 1827, aus Bessarabien, - limitierte Edition | 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 |
| 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 PiandelPrete | 58 |
| Brunello di Montalcino - 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 |
| Riesling Gelblack, Schloss Johannisberg, trocken | 48 |
| Chablis Domaine Colbois, trocken | 46 |
| Lugana Ca dei Frati Italien, Trebbiano di Lugana | 39 |

Flaschenweine Rose

| | |
|--|----|
| Rose Pinot Noir & Cabernet MitoS von Köninger | 27 |
|--|----|

Magnum 1,5 L

| | |
|--|----|
| Conte di Campiano Appassimento Negroamaro | 88 |
|--|----|



Cocktail, Aperitif, Longdrinks

| | |
|--------------------------------|-------|
| Aperol Spritz | 9,80 |
| Limoncello Spritz | 9,80 |
| M10 Spritz mit Maracuja Nektar | 9,80 |
| Lillet Wildberry | 9,80 |
| Hugo | 9,80 |
| Campari Soda / Orange | 9,80 |
| Gin Tonic | 12,80 |
| Kir Royal | 8,80 |
| Moscow Mule | 12,80 |
| Mojito | 12,80 |
| Negroni | 14,50 |
| Long Island ice tea | 15,50 |

| | |
|-----------------------------|--------|
| Prosecco | 0,75 l |
| Villa Sandy il Fresco, Brut | 42 |
| 0,1 | 6,50 |

| | |
|---------------------------------|--------|
| Champagne | 0,75 l |
| Moët & Chandon Imperial, Brut | 80 |
| Laurent-Perrier Cuvee Rose Brut | 95 |
| Veuve Pelletier Brut | 53 |

| | |
|--|--------|
| Sekt | 0,75 l |
| Château Purcari, seit 1827, Cuveé Méthode Traditionelle, Brut, aus Bessarabien | 65 |
| Pinot Rosé von Köninger, trocken | 38 |

| | |
|-------------------------|--------|
| Cremant de Loire | 0,75 l |
| Michel Laurent, Brut | 42 |



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