UNSERE SAISONEMPFEHLUNG

Aperitif

PUMPKIN ZIMT SPRITZ 9,80

Unser hausgemachter Aperitif für die kalte Jahreszeit

Suppe

HAUSGEMACHTE KÜRBISSUPPE 12,80

verfeinert mit feinem Kürbiskernöl und gerösteten Kürbiskernen

Vorspeise

FRISCHER FELDSALAT 15,80

mit Bacon Chips, Croutons, Granatapfelkernen und Dijonsenf-Honig-Dressing

GARTENFRISCHER SALAT 17,80

mit karamellisiertem Kürbis, Feta, Schwarzwälder Schinken und gerösteten Kürbiskernen

Hauptgang

ENTENKEULE 29,80

mit Apfelrotkraut und hausgemachtem Kartoffelgratin und Beerensoße

ZANDERFILET 29,80

mit hausgemachtem grünem Pesto überbacken,dazu Kürbispüree

Weinempfehlung

Rotwein-Cuvée „Simsalabim“ von Ellermann-Spiegel		*0,2l*	7,80
La Carusa -Nero D’Avola/Syrah Sizilien, Italien		*0,2l*	9,80
Château Martinet St-Emilion Grand Cru	*Anno 2019*	*0,75l*	49
Chauteauneuf-du-pape Château Maucoil	*Anno 2018*	*0,75l*	90
Riesling Gelblack, Schloss Johannisberg, trocken		*0,75l*	48



Dessert

WINTERLICHER BRATAPFEL 11,80

mit Honig und Nüssen goldbraun überbacken, dazu Vanillesoße

Tripadvisor 2026 Travelers’ Choice™

Tripadvisor Travellers’ Choice Awards 2025

Badisches Restaurant & Eventlocation

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.

LACHSTARTAR 19,80

Lachstatar mit Avocado auf einem hausgemachten, knusprigen Reischip

VORSPEISENPLATTE *für 2 Personen* 26,80

hausgemachtes Roastbeef, Schwarzwälder Schinken, Ziegentaler (Chèvre d'Or), 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 KARAMELLISIERTEM ZIEGENKÄSE 22,80

auf einem Salatbouquet mit Schwarzwälder Schinken, Früchten der Saison und 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

mit frischen hausgemachten Roastbeefstreifen, in Kräutern mariniert, serviert in cremiger Sahne-Soße und Parmesan

WIENER SCHNITZEL 29,80

zartes Kalbfleisch von der Metzgerei Glasstetter, begleitet von Petersilienkartoffeln und Preiselbeeren

REHGULASCH 28,80

Metzgerei Glasstetter, gedünstet in Wein-Tomaten-Soße, dazu hausgemachter Kartoffelgratin und Preiselbeeren

ENTRECÔTE VOM RIND 37,80

Zart gegrilltes Entrecôte vom Rind, mit Grillgemüse und Kartoffeln, serviert mit zwei hausgemachten Soßen: Burgundersoße und Ratatouille-Soße.

MEDAILLONS VOM SCHWEINEFILET 27,80

Metzgerei Glasstetter, mit Spätzle, verfeinert mit Steinpilzsoße

LACHSSTEAK 29,80

Zart gegrilltes Lachssteak, serviert mit Kaviar, aromatischem mediterranem Grillgemüse und feiner Soße Hollandaise

GEGRILLTE AUBERGINE Vegetarisch 23,80

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

Maultaschen M10 (Handgemacht)

Ausschließlich aus natürlichen Zutaten gefertigt, erhalten unsere Maultaschen ihre besonderen Farben durch frisch gepresste Säfte aus eigener Herstellung – ganz ohne künstliche Farbstoffe.

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

Luftiges Himbeer-Coulis, serviert mit einem frischen Beerenmix

MOHNKUCHEN 11,80

(Warm und glutenfrei) mit Vanilleeis und Beerenmix auf hausgemachter Karamellsoße

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL 11,80

Mit gebackenen Apfelstücken, Rosinen und Walnüssen gefüllt, verfeinert mit Zimt und serviert mit einer Kugel Vanilleeis sowie frischem Beerenmix und Schlagsahne

SCHWARZWÄLDER WINDBEUTEL 11,80

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

Eisvariationen

SCHWARZWALDBEERENBECHER 7,50

Kugel Vanille-, Erdbeere- und Schokoladeneis unter hausgemachter Waldbeerensoße und Beerenvariation

KROKANTBECHER 7,50

Kugel Karamell-, Vanille- und Schokoladeneis unter hausgemachter Karamellsauce und knusprigem Krokant

EISSPASS FÜR GROß und KLEIN 5,80

1 Kugeln Vanilleeis und 1 Kugel Schokoladeneis unter hausgemachter Karamellsauce, garniert mit Mini-Marshmallows und Schokolinsen

1 KUGEL EIS 2,50

mit Karamell oder Beeren Soße, hausgemacht nach Ihrer Wahl : Erdbeere, Schoko, Vanille, Karamell

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



Mo-So 12:00-22:00

Küche 12:00-21:30

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

Mo-So 12:00-22:00

Küche 12:00-21:30

Badisches Restaurant & Eventlocation

Offene Rotweine

	0,2 l	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
La Carusa -Nero D'Avola/Syrah	9,80	34
Cuvée „Simsalabim" von Ellermann-Spiegel	7,80	29

Offene Roseweine

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

Offene Weissweine

	0,2 l	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 Nägelsförst 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*		34
Pinot Noir *Château Purcari, limitierte Edition*		49
Syrah *2021 Montes Alpha*		46
Rioja Gran Reserva Gold *Baron de Ley*		46
Nobile Di Montepulciano, *Silineo, trocken*		34
Barolo *von Carlo Revello & Figli*	Anno 2020	77
PiandelPrete - *Brunello di Montalcino*	2020	58
Il Poggione - *Brunello di Montalcino*, Anno 2019		89
Châteanneuf- du - Pape *Château Maucoil*	2022	77
Châteanneuf- du - Pape *Château Maucoil*	2018	90
Châteanneuf- du - Pape *Grand Veneur*	2010	130
Château Martinel *St-Emilion Grand Cru*	2019	49
Château Mazeyres *Pomerol*	Anno 2017	89

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
Bulgarini *Lugana 010, 1er Cru, französische Eiche*	42

Flaschenweine Rose

Rose *Pinot Noir & Cabernet Mitos von Köninger*	27

Magnum 1,5 L

Conte di Campiano *Appassimento Negroamaro*	88

Badisches Restaurant & Eventlocation

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 Méthôde Traditionelle, Brut, aus Bessarabien	65
Pinot Rosé von Köninger, trocken	38

Cremant de Loire

	0,75 l
Michel Laurent, Brut	42

Mo-So 12:00-22:00

Küche 12:00-21:30

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

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

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

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