

Hausgemachte Suppen

201	Gemüsecremesuppe ^{1),2)} mit Sahne und Croutons	2,50€
205	Tagessuppe: Fleischbrühe ^{1),2)} mit unserer Tageseinlage und Gemüsestreifen	3,50€
206	Tomatencremesuppe ^{1),2)} „Toskana“, mit Knoblauch, Kräutern, Sahne und Croutons	4,20€
209	Herzhafte Zwiebelsuppe ^{1),2)} nach französischer Art, mit Croutons und Gouda - Käse ¹⁾ überbacken	4,50€

zu Bier & Wein...

901	Flammkuchen „Elsässer Art“	7,80€
2020	Schwarzwälder Schinkenbrot	7,80€

...auch vegetarisch

2100	Camembert ^{1),2)} gebacken (1 St.), mit Ananas, Preiselbeeren und Toast 23 (2 St.)	4,80€ 6,80€
1970	Bibiliskäs (angemachter Quark) mit Schnittlauch, Zwiebeln, bunter Salatgarnitur und Bratkartoffeln	7,50€
5235	„Allgäuer Käsespätzle“, mit Sahne, Käse ¹⁾ , Röstzwiebeln und Tomaten	7,50€
5043	„Champignon - Pastete“, gefüllt mit einem Champignon - Gemüseragout a la Creme	8,50€
5041	„Buntes Gemüsepfännle“, mit Sc. a la Hollandaise und Kartoffelkroketten ¹⁾	9,50€

(Erläuterung der Zusatzstoffe letzte Seite)

Salate nach Lust und Laune -

knackig - frisch und lecker!

- 5105** Bunt gemischte Salatplatte mit gebratenem Honig -
Hirtenkäse, gerösteten Mandelblättchen und Toast 9,80€
- 225* Pikanter Rindfleischsalat mit Zwiebeln, buntem
Paprika und Brot 8,80€
- 1930* Russische Eier¹⁾ auf Wurstsalat²⁾³⁾⁴⁾⁹⁾, mit bunten
Salaten umlegt und Brot 8,80€
- 2060 Elsässer Wurstsalat²⁾³⁾⁴⁾⁹⁾ bunt garniert, mit Brot 7,30€
- 2050 Wurstsalat ²⁾³⁾⁴⁾⁹⁾ bunt garniert, mit Brot 6,80€
- 254 Großer gemischter Salatteller 6,50€
- 223 Gemischter Beilagensalat 3,80€
- 2440 Dazu eine Portion Bratkartoffeln !! 3,50€

Große, bunt gemischte Salate !

- 240 „Klassisch“ mit Streifen von gek. Hinterschinken²⁾³⁾⁴⁾
und Gouda-Käse¹⁾, Tomaten, Ei, Cocktailsoße⁴⁾ & Brot 8,80€
- 253 „Chef“ mit gebratenen Putenstreifen, Zwiebeln,
Champignons, Paprika, Croûtons und Cocktailsoße⁴⁾ 9,80€
- 243 „Nizza“ mit Thunfisch, Oliven⁶⁾, Tomaten, Zwiebeln,
gekochtem Ei, buntem Paprika und Toast 9,50€

(* für 2,- € weniger als kleinere Portion erhältlich / Erläuterung der Zusatzstoffe letzte Seite)

Unser Fischgericht

- 5691* *Fischvariationen mit verschiedenen Fischfilets an
Dill-Sahne-Soße , dazu Wild / Basmatireis oder
Tagliatelle Nudeln und ein bunter Salatteller* 16,80€

Markgräfler Spezial

- 82 *Badisches Ochsenfleisch, ^{A7}
Meerrettichsoße, Salzkartoffeln, Preiselbeeren,
Rote Beete Salat* 11,80€
- 59 *„Markgräfler Teller,“ ^{A7}
Markgräfler Schäufole und Bratkartoffeln, Salatteller
Wir empfehlen dazu ein "Viertel Gutedel trocken"* 11,50€
- 2430 *Badisches Dreierlei ^{A7}
mit Wurst-oder Rindfleischsalat mit Bibeleskäs und
Bratkartoffeln* 9,10€
- Leckerer Toast !**
- 5070* *„Hawaii“, gek. Hinterschinken_{1,2,3,4,5}, Früchtecocktail_{1,3},
Ananas, Gouda - Käse₁* 8,50€
- 5071 *„Ratsherrentoast“, Schweinehalssteaks auf Toast, mit
Zwiebeln, Speck_{2,3}, Spiegelei & bunter Salatbeilage* 10,00€
- 223 *Bunt gemischter Beilagensalat* 3,80€

Steaks und Schnitzel aus der Pfanne -

inclusive zwei Beilagen ihrer Wahl !

5330	Rumpsteak „Malteser“ mit Kräuterbutter	19,80€
5331	Rumpsteak „Winzer Art“, mit Zwiebeln, Speck ^{2,3} und frischen Champignons, Burgundersoße	19,80€
107*	Schweinemedallions in einer Rahmsoße mit frischen Champignons & Kräutern	16,50€
5004	Cordon bleu vom Schweinerücken ⁷ , gefüllt mit gekochtem Hinterschinken ^{2,3,4} und Edamer ⁷	15,50€
5030	Cordon bleu „Schwarzwälder Art“ ^{A1,A3,A7} mit Schwarzwälder Speck und Käse gefüllt,	15,50€
97*	Putengeschnetzeltes „Diabolo“, in einer scharfen, Soße mit Zwiebeln & buntem Paprika	14,50€
5359	Putenbrustschnitzel „Bombay“ mit Fruchtcocktail & Curry-Sahne-Soße	13,50€
33*	Champignonrahmsteaks vom Schweinerücken	14,50€
110*	Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken ⁷	13,50€
87*	Holzfüllersteaks vom Schweinehals, mit Zwiebeln, Speck ^{2,3} und Kräuterbutter	13,50€

Unsere Beilagen: Zwei zur Wahl inklusive !

Hausgemachte Spätzle, Kroketten⁷, Pommes frites,
Nudeln, Bratkartoffeln, Wild / Basmatireis, Gemüse,
Gemischter Beilagensalat

(* für 2,- € weniger als kleinere Portion erhältlich / Erläuterung der Zusatzstoffe letzte Seite)

Gerichte mit Brot !

3188	Rumpsteak „Winzer Art“, mit Zwiebeln, Speck ²⁾³⁾ und frischen Champignons, Burgundersoße	14,80€
3189	Rumpsteak „Malteser“, mit Kräuterbutter	14,80€
3183	Rumpsteak „Madagaskar“, in einer Pfefferrahmsoße ¹⁾ mit grünem und rosa Pfeffer	14,80€
3160	Cordon bleu vom Schweinerücken ⁷⁾ , gefüllt mit gekochtem Hinterschinken ²⁾³⁾⁴⁾ und Gouda - Käse ¹⁾	10,50€
3195*	Holzfällersteaks vom Schweinehals, mit Zwiebeln, Speck ²⁾³⁾ und Kräuterbutter	8,50€
3196*	Schnitzel vom Schweinerücken ⁷⁾	8,50€
	<i>Beilagen extra :</i>	
256	Gemischter Beilagensalat	3,80€
223	Großer gemischter Salatteller	6,50€
305	Pommes frites	3,50€
300	Kroketten ¹⁾	3,80€
311	Hausgemachte Spätzle	3,50€
352	Bratkartoffeln	3,50€
330	Gemischtes Gemüse	4,00€
340	Basmatireis	3,50€
310	Nudeln	3,20€

(* für 2,- € weniger als kleinere Portion erhältlich / Erläuterung der Zusatzstoffe letzte Seite)

Z1 mit Farbstoff
Z2 mit Konservierungsstoffen
Z3 mit Antioxidationsmittel
Z4 mit Geschmacksverstärker
Z5 Koffeinhaltig
Z6 Chininhaltig
Z7 Rauch
Z8 Zuckerstoffe
Z9 Jodsalz
Z10 Verdickungsmittel
Z11 Maisstärke
Z12 Nitratsalz

A1 Glutenhaltiges Getreide
A2 Krebstiere
A3 Eier
A4 Fische
A5 Erdnüsse
A6 Soja
A7 Milch und Milchprodukte
A8 Schalenfrüchte
A9 Sellerie
A10 Senf

A11 Sesamsamen
A12 Sulfide
A13 Lupinen
A14 Weichtiere
A15 enthält Gerstenmalz
A16 enthält Weizenmalz

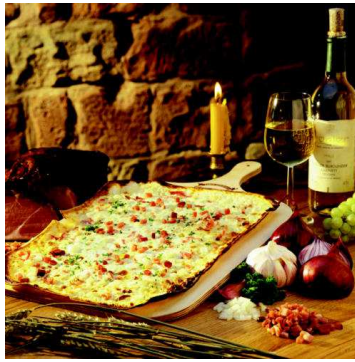
> immer ab Samstag und nur solange Vorrat reicht <

Frische Rinderleber!

- 1788 *Leber in Scheiben „Berliner Art“ mit Zwiebeln,
Apfelecken, Bratkartoffeln und buntem Salatteller oder Gemüse 11,80€*
- 5310 *Leber sauer mit Bratkartoffeln und buntem
Salatteller oder Gemüse 11,20€*
- 5311 *Leber geröstet
mit Bratkartoffeln und buntem Salatteller oder Gemüse 10,20€*
- ...als kleinere Portion !*
- 5312 *Leber in Scheiben „Berliner Art“ mit Zwiebeln,
Apfelecken, Bratkartoffeln und buntem Salatteller
oder Gemüse 10,00€*
- 5325 *Leber sauer mit Bratkartoffeln und buntem
Salatteller oder Gemüse 9,20€*
- 5320 *Leber geröstet mit Bratkartoffeln und buntem
Salatteller oder Gemüse 9,20€*



HAUSGEMACHTE FLAMMKUCHEN



FLAMMKUCHEN „KLASSIK“

901 mit Crème fraîche , Speck und Zwiebeln ^{A1,A} 7,50€

VEGETARISCHE FLAMMKUCHEN

902 Flammkuchen Lauch ^{A1,A7}
mit Crème fraîche, Lauch und Käse 7,50€

903 Flammkuchen „Münster“ ^{A1,A7}
mit Crème fraîche und Münsterkäse 7,50€

904 Flammkuchen „Schweiz“ ^{A1,A7}
mit Crème fraîche und Racelettekäse 7,80€

905 Flammkuchen
mit Crème fraîche und Ziegenkäse 7,80€

907 Flammkuchen ^{A1,A7,A8}
mit Camembert und Walnüssen 8,20€

Erläuterung der Zusatzstoffe letzte Seite