

Limonaden

Unsere hausgemachten Limonaden

Ingwer-Limette, Himbeer-Minze 0,4l 6,50

Bier

Frisch gezapftes Pilsener vom Fass

0,25l 4,50

0,4l 6,50

Flaschenbier des Monats

0,33l 5,50

Picon Amer Bier

0,3l 6,00

Wasser

Unser Wasser

gefiltert & nachhaltig, still / medium 0,75l 6,50

Peterstaler Mineralwasser

still / classic 0,75l 7,50

Willis Choice

Immer eine besondere Flasche

Scotch Whisky 2cl 9

**Chartreuse du
9^{ème} Centenaire** 2cl 9

Josefs Vermächtnis

Kirsch-Wasser 2cl 5

**Williams-Birnen
Brand** 2cl 5

Wildkirsch-Wasser 2cl 8

Digestif

Alter Apfel Brand
Franz Keller, Baden 2cl 7

Fichtensprossen-Likör
Nussbaumer, Alsace 2cl 6

**Chartreuse
Kräuter-Likör**
Verde/Jaune 2cl 6

Mirabellen-Likör
Roulot, Burgund 2cl 9

Kastanien-Schnaps
Mc Alpine 2cl 9

Aperitif

Rhabarber Royal 16
Hausgem. Rhabarbersirup,
Champagne Bollinger

Pastis-Anis 9
(auch alkoholfrei)

Faude Vermouth 10
mit Soda oder Tonic

Gin Tonic ¹⁴ 12
(auch alkoholfrei)

White Porto Tonic 9

French 75 ¹⁴ 16
Gin, Zitrone, Champagner

Horse's Neck 12
Bourbon, Bitters,
Ginger Ale, Zitronenzeste

Americano 9
Campari, Vermouth Rot,
Soda

Negroni 13
Gin, Vermouth Rot,
Campari

Spagliato Rosato 12
Vermouth, Amerouge,
Sekt rosé

Pamina's Garten 9
Basilikum, Limette,
Ginger Ale (alkoholfrei)

Amerouge Spritz 8,50
Amerouge, Winzersekt,
Soda, Grapefruit

Z-Spritz 8,50
Vermouth Rosé, Sekt,
Apfel, Holunderblüte

Glasweise

● Weißwein ● Rosé ● Rotwein

Schaumweine

Riesling Sekt Brut Nature ● 0,1l 7
„Edition Willi Schöllmann“, Baden

Rosé Sekt Extra Brut ● 0,1l 7,50
„Edition Willi Schöllmann“, Baden

Champagne Bollinger ● 0,1l 15
Special Cuvée brut

Roséwein

Rosé ● 0,15l 8,50
By Ott, Provence

Weißwein

Sauvignon blanc ● 0,15l 8,50
Weingut Schloss Ortenberg, Baden

Riesling ● 0,15l 9,50
Andreas Laible, Baden

Grauburgunder ● 0,15l 8,50
Matthias Wörner, Baden

Chardonnay ● 0,15l 9,50
Louis Chenu, Bourgogne

Weißburgunder ● (leichte Restsüße, gereift) 0,15l 8,50
Heinrich Männle, Baden

Rotwein

Merlot ● 0,15l 9,50
Schoellmanns Edition, Vin Rouge, Baden

Spätburgunder 1G ● 0,15l 9,50
St. Andreas, Baden

Bordeaux Cuvée ● 0,15l 9,00
Chateau Haut Moulin, Bordeaux



Weinkarte

Hier finden Sie unsere
Weinkarte mit einer
großen Auswahl an
Flaschenweinen!

Alle Weine, Sekt und Champagner enthalten Sulfite.

Sharing is caring

In die Mitte

Klassischer Hummus und Rote Beete mit Sesamöl

Freekeh mit Datteln und Nüssen

Schwarze Bohnen mit Chili und Limette

Baba Ganoush mit Granatapfel

Wilder Brokkoli mit Limabohnencreme

Wassermelone und Feta

mit unserem Brot

für 2 Personen 17,50

To share:

Luftgetrockneter Fenchelschinken und Wildschweinsalami vom Kaiserstuhl ⁶
mit unserem Brot 13,50

Ganze Artischocke mit Safran-Majo 18

Kopfsalat-Schüssel auf den Tisch! Vom Demeterhof Bahr 15

Weinempfehlung Glasweise

- **Riesling Sekt**
Edition Schöllmann

Hauptgänge

Unsere Ricotta-Ravioli 24
mit frischen Pfifferlingen, Kirschtomaten und Estragon-Sauce

Rigatoni in Zitronen-Butter 19
mit frischem Knoblauch und Salbei

Badische Hechtklößchen 26
mit Blattspinat und Butternudeln

Seesaibling sanft pochiert, mit Kerbelöl 32
auf cremigem Erbsen-Kohlrabi-Risotto

Glasierte Sellerie-Medaillons 29
vegane Pilz-Jus, marinierte Kräuterseitlinge und Karotten-Mousse

Steak vom Metzgerstück rosa gebraten 32
auf grüner Pfefferrahmsoße, grünen Bohnen und Kartoffel-Püree

Reh-Ragout und Pfifferling-Salat 29
mit Gnocchi in Salbei-Butter

Côte de Boeuf p.P. 42
sechs Wochen gereift mit Sauce Béarnaise, Demi-Glace, grüne Bohnen und Kartoffelgratin (ab zwei Personen)

Fragen Sie außerdem nach der Tagesempfehlung

Weinempfehlung Glasweise

- **Rosé**
By Ott
- **Grauburgunder**
Matthias Wörner
- **Riesling**
Andreas Laible
- **Sauvignon Blanc**
Schloss Ortenberg
- **Chardonnay**
Louis Chenu
- **Bordeaux Cuvée**
Chateau Haut Moulin
- **Spätburgunder**
St. Andreas
- **Merlot**
Schoellmanns Edition

Vorspeisen

Frisée-Salat 14
mit wahlweise hausgemachter **Hühnchen-Leber-Paté**
oder **veganer Tofu-Paté & Cornichon**

Tomaten Bouillon kalt und klar 9
mit Oliven, Orzo und Parmesan

Zucchini Aguachile 9
in Zitronen-Chili-Koriander Sauce

Tatar vom Seesaibling 12
grob gehackt mit Gurke und Dill

Geröstete Blutwurst ⁶ 14
vom Metzger Dirr mit karamellisierten Boskop-Äpfeln

- **Riesling**
Andreas Laible

- **Chardonnay**
Louis Chenu

- **Grauburgunder**
Matthias Wörner

- **Sauvignon Blanc**
Schloss Ortenberg

- **Weißburgunder**
Heinrich Männle

Desserts

Unser Vanilleeis mit ganzen gerösteten Haselnüssen 12
Salzkaramell und handgeschlagene Sahne

Pfirsich-Tarte-Tatin mit Vanilleeis für 2-4 Personen 18
frisch aus dem Ofen – Zubereitungszeit 15-20 Minuten

Crème brûlée 9

Himbeer-Tiramisu ¹³ 8

Tagesfrische Sorbets 5
Dunkle Schokolade oder Pfirsich

After Dinner Tea

aus dem französischen Kloster Grande Chartreuse Monastery 6,50
Alpine Kräuter. Wärme. Ruhe. mit ein paar Tropfen Élixir Végétal de la Grande Chartreuse



English

Here you can find the drinks and menu in english.

Zusatzstoffe 6 Konservierungsstoffe, 14 chininhaltig
Alle Weine, Sekt und Champagner enthalten Sulfite.

Bitte fragen Sie uns nach der Allergenkarte.