

APERÖ

LASSER PILS	1,4
0,1 (Flüt) frisch gezapft Natur oder mit einem Schuss Cranberrysirup	
APERÖ VON HIER - alkoholfrei	3,8
Holunder-Apfel- Birnensaft mit gewürzten Apfelspieß-	
QUITTE -ROYAL	5,5
spritziger Quitten-Apfelsaft mit Winzersekt aufgefüllt	
NOBLING BRUT Winzersekt	6,5
Weingut Walz, Heitersheim	
PINOT ROSÉ BRUT Winzersekt	6,8
Weingut Landmann, Freiburg	

MENÜ der WOCHE

GAMBAS	18,-
rassig gewürzt auf Stangenspargel mit Safransauce * * *	
OXENRAVIOLI	14,-
auf OXenbackenragout mit Kirschtomaten * * *	
REHRÜCKEN	36,-
saftig gebraten, Holunder-Jus, Pfifferlinge, Lauch und pommes-lafittes * * *	
ERDBEEREN PINA COLADA	9,2
mit Passionsfruchtsorbet und Schoggi-Brownie 68 €	

MÜLLER MENÜ

für 2 Personen mit
Dominik's Menüideen

APERÖ

* * *

VORSPEISE - Fisch

HAUPTGERICHT - zweierlei Fleisch

DESSERT - süße Naschereien

96 €

MENÜ'CHEN

alles klein und fein serviert

FRÜHLINGS-SALAT 4,8

mit mariniertem Spargel

* * *

OXENBACKENRAGOUT 14,8

auf Lauchrahmgemüse, neue Kartoffeln

* * *





FRISCHKÄSEMousse 4,8

mit Rhabarber und Erdbeereis

19,8 €

-
Gluten und Lactose
freie
Gerichte fragen Sie
uns einfach. 😊

VORWEG €

SCHWARZWÄLDER- BROTTORTE mit Meerrettichfrischkäse und frisch gebratenem Speck	6,8	
GRÜNZEUG bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing, Laugencrosstinis, und frisch geriebener Meerrettich	6,6	
GRÜNZEUG - PICCOLO im kleinen Teller	3,8	
WALDSPECK fetzig gewürzt mit Rosmarin und süßer Chilisauc dazu bunter Sommersalat	9,8	
CORNETTS (Holztüten) mit kleinen Vorspeisen gefüllt und in der Staffeln serviert, mit Gamba, Zander, Rind und Kalb - 8 St. für 2 Pers. 24,- 12 St. für 3 - 4 Pers. 36,-		

zum LÖFFELN

KARTOFFEL-RAHMSUPPE mit Zitronengras und Curry	5,6	
KLARE SPARGELSUPPE mit brauner Butter und Bauernflädle	5,6	

VEGO

PIFFERLINGE in Rahm mit feinen Nudeln und langem Schnittlauch	18,-
--	------

„LASS DICH ÜBERRASCHEN“ es wird wirklich nichts verraten, MARKTFRISCHES wahlweise mit FLEISCH oder FISCH	18,2
---	------

fast ohne **GRÄTEN**

LACHSWÜRFEL vom Grill auf feinen Nudeln mit Weissburgunderschaum und Lauchgemüse	24,-
ROTBARBEFILET auf einem Spargel-Gersotto mit Zitronenpfeffer und Ruccola	24,8
ZANDERFILET gebraten mit Blattspinat, Safranschaumsauce und pommes-lafittes	25,2

Weinempfehlung

Pin:OX

Weißburgunder, Chardonnay,
Auxerrois

Weingut Nett Pfalz

Gl. 4,8 € Fl. 24,-€

SPARGEL



von Fritz Wassmer Schlatt-Bad Krozingen

SPARGELVORSPEISE 12,4

auf Estragonsauce mit Bauerenflädle

PFANNENSPARGEL 14,-

mit Rucola, Kirschtomaten Süssholzsauce
dazu pommes-lafittes

PORTION (500 gr. Roh) 22,4

mit Kratzete oder Kartoffeln dazu
handgeschlagener Sauce Hollandaise
mit kleinem

WIENERSCHNITZEL 32,-

mit kleinem ENTRECÔTE 32,-

Sauce Hollandaise zusätzlich 3,-

garantiert ohne **GRÄTEN**

SCHWEINELENDCHEN mit Edelpilzrahmsauce 20,8

und Hausmacherspätzle und Blattsalate

WIENERSCHNITZEL wellig in Butter gebraten, 23,2

mit Rotwein-Preiselbeeren, goldgelber Rösti **oder** Gartensalat

KALBSHAXENSCHNEIBEN butterzart mit Jus 24,-

auf Spargel-Gersotto glacierten Karotten

ENTRECÔTE vom Angusrind mit Sauce Café de Paris, **200 Gr.** 26,4

knackigem Gemüse, pommes Lafittes **300 Gr.** 33,6

REHSCHNITZEL mit Holunderrahmsauce, Karamell-Apfel 26,-
und Hausmacherspätzle

ENTRECÔTE DOUBLE (550 Gr.) 72,-

rosa gebratenes Argentinisches Angus Rind, am Tisch für Sie tranchiert
und in zwei Gängen serviert, dazu unser freches Pfannengemüse,
Kartoffeln und handgeschlagene Sauce Hollandaise

Julia`s Dessert

Weinempfehlung

Müller-Thurgau Auslese
Glas 5,- €




FRISCHKÄSEMousse im Glas mit Rhabarberagout und Mokkauchen 7,8

ERDBEEREN PINA COLADA mit Passionsfruchtsorbet und Schoggi-Brwonie 9,2

CAMEMBERT aus der Gersbacher Chäs Chuchi brulliert, Balsamicozwiebeln er Region 11,-

Für Kurzentschlossene **>Happy-Night 10 nach 10<** immer nur heute Nacht ab 22:10 h
Zimmerschlüssellootto jedes freie Zimmer 70 € inklusive Zahnbürste und Frühstück

einfach „GUT,, €

GARTENSALAT Blatt- und Rohkostsalate in Hausdressing	5,6	
GRÜNZEUG - bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing, Laugencrosstinis, und frisch geriebener Meerrettich	6,6	
GRÜNZEUG - PICCOLO im kleinen Teller	3,8	
WILDES DURCHEINANDER bunte Blattsalate mit zweierlei Dressing, frisch gebratene Putenbruststreifen, Speck, Rauchlachs und gezupftem Dill	14,2	
CURRY NUDELN mit knackigem Pfannengemüse, Orangen-Curry und heller Sojasauce	13,8	
SCHWEINE-SCHNITZEL paniert, mit pommes-frites und kleiner Salatgarnitur	11,2	
	2 Stück	14,2
GRILL-SPIESS Schwein/Rind/Geflügel mit Pommery-Senfsauce, Pommes und Blattsalate	14,8	
“ aUS dEM STALL “ mit saftig gebratenem Schweinerückensteak dazu >>	13,2	
“ VOn DER WEIDe “ mit einem kleinen rosa gebratenen Entrecôte dazu >>	18,2	
>> knackige Blatt- und Rohkostsalate, frisch geriebener Meerrettich und frittierten Kartoffelschnitz		

handfest - urig VESPER

WURSTSALAT >NACKIG< mit oder ohne KÄSE, einfach nur mit Brot serviert	8,2	
mit knusprigen pommes-frites und kleiner Salatgarnitur	11,2	
SCHINKENSPECK der Schwarzwaldklassiker hauchdünn geschnitten auf dem Holzteller serviert	11,4	
BAUERNBRETTLE uriges Vesper mit Leberwurst, Schwarzwurst, Schinkenspeck, Schwartenmagen, dazu Chäs aus der Region herzhaft garniert	13,8	
KÄSETELLER Fetzenberger mit Kümmel - Silberdistel dazu Olivenmus und Käse aus der Region	14,-	