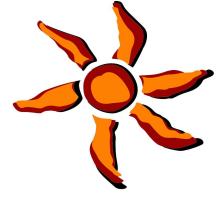


# Frühstück & Brunch

---



Sonntagsbrunch von 10.00 - 14.00 Uhr

Mo bis Sa kein Frühstück

## Sonntagsbrunch

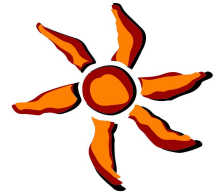
beinhaltet: Diverse Müslis, Butter, Nutella, Honig, Marmelade, Weich und Hartkäse<sup>1,5</sup>-,  
Wurst-, Schinken<sup>2,4,5</sup>-, Lachs<sup>1</sup>-, Tomaten - Mozzarellaplatten, gekochte Eier, Rührei,  
Nürnberger Würstchen<sup>1,2,4,5,6</sup>, gebr. Speck<sup>4,5</sup>, Brötchen, Croissants, frischer Obstsalat,  
Joghurts, ein Fleisch- und ein vegetarisches sowie veganes Warmgericht.

Erwachsene	15.50 €
Ermäßigt ( 5 - 10 Jahre )	9.50 €
Kleinkinder ( 1 - 4 Jahre )	gratis

---

# SUPPEN & VORSPEISEN

---



*Zu unseren Suppen reichen wir Ihnen unser hausgebackenes Brot*

Suppe des Tages variiert je nach Saison und Inspiration der Küche	klein 3.90 €	groß 5.40 €
Kürbissuppe mit Kokos und Ingwer	4.60 €	5.90 €
Deftige Gulaschsuppe (Rind) mit Paprika und Kartoffeln	6.40 €	8.90 €
Ziegenkäsepraline im Nussmantel auf gelbe Bete-Carpaccio mit Apfeldressing		8.20 €
Carpaccio von der geräucherten Entenbrust an Wildkräutersalat und konfierten Kumquats		9.40 €
Marinierte Oliven <sup>7)</sup> mit Brot		4.80 €
Marinierte Oliven <sup>7)</sup> mit Feta und Brot		7.40 €

# SONNTAGS-BRUNCH

---



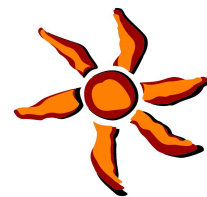
*von 10.00 bis 14.00, um Reservierung wird gebeten*

Erwachsene	15.50 €
Ermäßigt ( 5 - 10 Jahre )	9.50 €
Kleinkinder ( 1 - 4 Jahre )	gratis

---

# SALATE QUERBEET

---



Zu allen Salaten reichen wir Ihnen selbstgebackenes Brot  
frisch aus unserem Ofen

## Marktsalat

Blatt- und Rohkostsalate

klein/groß

€ 7,10/ € 11,20

## Feldsalat mit Walnussdressing

mit Speck und Croûtons

€ 8,10 / € 11,90

mit Croûtons -vegetarisch-

€ 7,60 / € 11,40

## Salat "Kernbeißer"

mit gerösteten Nüssen, Kernen und Vinaigrette

12.30 €

## Salat "Provençale"

mit gebratenen Putenbruststreifen und frischen Kräutern

13.90 €

## Salat "Chèvre"

mit in rotem Pfeffer und Honig gratiniertem Ziegenkäse

14.90 €

## Salat "Tarifa"

mit gebratener Lammhüfte an Preiselbeer-Dressing  
und gerösteten Macadamianüssen

17.80 €

## Salat "Poseidon"

mit gebratenem Zanderfilet und Zitronen-Kräuter-Vinaigrette

15.90 €

## Wurstsalat

### Badischer Wurstsalat <sup>2)3)5)6)</sup>

mit Brot

8.60 €

mit Brägele

11.60 €

### Elsässer Wurstsalat <sup>2)3)5)6)</sup>

mit Brot

9.10 €

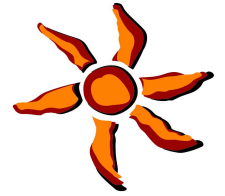
mit Brägele

12.10 €

---

# VEGETARISCHES/VEGANES

---



## *und ofenfrische Flammkuchen*

### Badische "Käs' - Spätzle"

hausgemachte Spätzle mit Bergkäse und Schmelzzwiebeln,  
dazu einen Marktsalat

11.40 €

### Semmelknödel

mit Champignonragout und glasierten Maronen

12.90 €

### Hausgemachte Gemüse-Lasagne

mit Tomatensugo, dazu einen Marktsalat

12.90 €

### Kartoffelravioli

mit Kräuterseitlingen, Kirschtomaten, Pecorino und Rauke

12.90 €

### Blumenkohl-Curry (vegan)

mit Kokos und Kichererbsen an Basmatireis, dazu einen Marktsalat

12.80 €

### Pastapfanne (vegan)

mit Kürbis, Zuckerschoten, Artischockenböden und Tomaten

11.90 €

## Flammkuchen

---

### Flammkuchen "Elsaß"

mit Speck<sup>2/3</sup> und Zwiebeln

8.80 €

### Flammkuchen "Vauban"

mit Fetakäse, Champignons und Spinat

9.20 €

### Flammkuchen "Hubertus"

mit Honigkürbis, Blauschimmelkäse und Walnüssen

9.90 €

### Flammkuchen "Normandie"

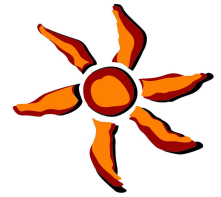
mit Spinat und Räucherlachs

10.40 €

---

# TIERISCH GUT

---



Wir beziehen unser Fleisch täglich von der Metzgerei Lehmann aus Merzhausen

Zwei Schweine- oder Putenschnitzel "Wiener Art" mit Bratensauce, hausgemachten Spätzle/ Pommes Frites und Salat	13.20 €
Jägerschnitzel "natur" in Champignonrahmsauce mit hausgemachten Spätzle und Salat	13.80 €
Schweinefilet mit Backpflaumensauce, Rotkraut und Semmelknödel	15.30 €
Mariniertes Sherry - Hähnchen mit Feigenjus, Ratatouille und Kartoffelgratin	14.40 €
Lammhüftsteaks vom Grill an Rosmarinsauce mit grünen Bohnen und Kartoffelgratin	17.90 €
Rumpsteak vom argentinischen Rinderrücken auf Rosmarin gebraten, mit hausgemachter Kräuterbutter -an knackigem Salat -hausgemachten Spätzle/ Pommes Frites und Salat	200g 300g 17.40 € 22.40 € 19.90 € 24.90 €
Kalbsrahmgeschnetzertes mit Champignons an Butterspätzle	15.80 €
Rehragout mit Rotkraut, Butterspätzle und Preiselbeerkonfitüre	16.70 €
Zanderfilet mit Rieslingsauce, Erbsenpüree und lila Kartoffeln	16.40 €

Lieber Gast, bei uns sind Beilagenwechsel grundsätzlich möglich.

Allerdings erlauben wir uns für die aufwendigeren Beilagen

(Bratkartoffeln, Gemüse und Käsespätzle) einen Aufpreis von 2,-€ zu berechnen.

---

# FÜR DEN KLEINEN HUNGER

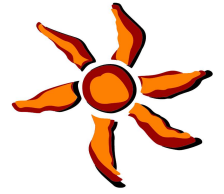
---



Portion Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise <sup>2)3)</sup>	4.90 €
Hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce	5.40 €
Pasta Napoli mit Grana Padano	6.10 €
“Wikki” Ein paniertes Schnitzel „Wiener Art“ vom Schwein mit Pommes Frites oder hausgemachten Spätzle	7.20 €
Hausgemachte Fischstäbchen mit Pommes Frites oder hausgemachten Spätzle	7.20 €
Portion Brägele	7.50 €
Portion Brägele mit Speck	8.50 €
<i>nur für Kinder...</i>	
Kinderportion Pommes Frites mit Ketchup oder Mayonnaise <sup>2)3)</sup>	3.40 €
Kinderportion Pasta Napoli	3.70 €
Kinderportion hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce	3.80 €

---

# DESSERT



---

## Hausgemachte Süßspeisen

Crème Caramel mit Waldbeerenkompott	5.40 €
Mousse au chocolat mit Kardamom-Kirschen	6.20 €
Mandelparfait mit Zwetschgenkompott	6.20 €
Dessertvariation "Süden" aus den drei oben aufgeführten Nachspeisen	12.50 €
Mövenpick Eis <sup>1)2)3)5)6)</sup> Vanille, Schokolade, Erdbeer, Stracciatella, Walnuss und Zitrone (vegan)	
1 Kugel	2.10 €
mit Sahne	2.50 €
2 Kugeln	3.70 €
mit Sahne	4.10 €
3 Kugeln	5.20 €
mit Sahne	5.60 €

---

Erläuterungen: 1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Süßungsmittel 4) Phosphat 5) Antioxidationsmittel 6) Geschmacksverstärker

7) geschwärzt 8) geschwefelt 9) gewachst 10) enthält eine Phenylalaninquelle 11) coffeinhaltig 12) chininhaltig