

Anmerkungen

- ¹ Farbstoff
- ² coffeinhaltig
- ³ chininhaltig
- ⁴ mit Konservierungsstoff
Sorbinsäure
- ⁵ mit Konservierungsstoff
Benzoessäure
- ⁶ mit Phosphat
- ⁷ geschwefelt
- ⁸ mit Alkohol
- ⁹ glutenhaltig
- ¹⁰ Eier
- ¹¹ Milch
- ¹² Sellerie
- ¹³ Soja
- ¹⁴ Schalenfrüchte
- ¹⁵ Senf
- ¹⁶ Süßungsmittel
- ¹⁷ Phenylallaninquelle

Unsere Speisen sind mit jodiertem Speisesalz hergestellt.

Bitte haben Sie dafür Verständnis, dass wir EC-Karten erst ab einem Betrag von 10 Euro akzeptieren.

SPEISEKARTE

Wir möchten Sie darauf hinweisen, dass wir keine Kreditkarten oder Scheine ab 200 Euro akzeptieren.

EC-Karten erst ab einem Betrag von 10 Euro.

Suppen

Petersilienwurzelcremesuppe mit
Kracherle^{9,11,12} 5,50

Vorspeise & Salat

Vorspeisenteller mit u.a.
Schwarzwälder Schinken,
Tête-de-Moine, karamellisiertem
Ziegenkäse¹¹,
Chutney, Kräuterbutter¹⁵,
Spanferkel-
Berglinsen-Salat^{12,15} und
geräuchertes Forellenfilet 8,50

Beilagensalat^{7,10,12,13,15} 4,-

Gemischter Salat^{7,10,12,13,15} 7,-

Gemischter Salat^{7,10,12,13,15}
mit Ziegenkäse¹¹ 9,-

Bitte beachten Sie auch unsere
Tagesangebote

Cocktails⁸

Gimlet
Beefeater Gin, Lime Juice, Limette 7,50

Whisky Sour
Bourbon, Zitrone, Rohrzucker,
Rotwein. Berliner Rezept aus den
Zwanzigern 7,50

Daiquiri
Havana 3 Jahre,
Limettensaft, Zuckersirup 7,50

Ginger Daiquiri
Havana 3 Jahre, Ingwerliqueur,
Limette, Rohrzucker 8,-

Moscow Mule
Absolut Vodka, Spicy Ginger^{3,5},
Gurke
und Limettensaft 8,-

Caipirinha
Cachaca, Limette, Rohrzucker 8,-

Brumble
Caipirinha-Variante mit Beefeater
Gin und Brombeerliqueur¹ 8,-

Singapore Sling
Gin, Zitronensaft,
Cherry Heering und Soda 9,-

Lillet le Blanc
Lillet blanc, Hennessy V.S.,
Orangensaft, Honig und Rosmarin 9,-

Mai Tai
weißer und brauner Rum, Triple
Sec,
Orgéat¹⁴, Orange, Ananas 9,-

Piña Colada
Havana 3 Jahre, Kokos¹⁴ und
Ananassaft. Ohne Sahne! 9,-

Tequila

Olmecca Blanco 2cl	3,60
Olmecca Reposado 2cl	3,60

(Tequila aus 100% Agave)

Avion Anejo 2cl	4,-
Avion Reposado 2cl	4,-
Avion Silver 2cl	4,-

Rum

Havana Club 3 Jahre 2cl	3,-
Havana Club 7 Jahre 2cl	4,-

Whisky & Whiskey

Heaven Hill Kentucky Straight Bourbon 4 cl	6,50
Four Roses 4 cl	6,50
Jameson Select Reserve. 4 cl	6,50
Chivas Regal 12 Jahre. 4 cl	6,50
Canadian Club. 4 cl	6,50
Ballantine's. 4 cl	6,50
Black & White. 4 cl	6,50
Markers Mark 4 cl	7,50
Glenmorangie 13 4 cl	7,50
Laphroaig. 4 cl	7,50
Aberlour 12 Jahre. 4 cl	8,-
Chivas Regal 18 Jahre. 4 cl	8,-
The Glenlivet 15 Jahre. 4 cl	8,-
Ziegler Aureum 1865. 4 cl	8,50

weitere Single Malts auf Anfrage

Longdrinks

mit jeweils 5 cl essentiellen
Bestandteilen

Gin Tonic _{3,5} (Beefeater Gin)	
Wodka Lemon _{3,5} (Absolut)	
Campari Orange.	
Whiskey Cola _{1,2} (Four Roses)	
Cuba Libre _{1,2} (Havanna 3 Jahre)	je 7,-
Cuba Libre _{1,2} (Havanna 7 Jahre)	8,50

Gin Tonic_{3,5} Special mit jeweils
5 cl essentiellen Bestandteilen

Tanqueray Tonic _{3,5}	7,50
Bombay Tonic _{3,5}	8,-
Hendricks Tonic _{3,5}	8,50
Beefeater 24 Tonic _{3,5}	8,50
Tanqueray Ten Tonic _{3,5}	8,50
Juniper Jack Tonic _{3,5}	8,50
Albfink aged Tonic _{3,5}	9,-
Monkey 47 Tonic _{3,5}	9,-
Monkey 47 sloe Tonic _{3,5}	9,-

Flammkuchen^{9,11}

mit Sauerrahm und

Speck und Zwiebeln 7,50

Käse und Schinken 7,50

Apfel, Zwiebel und Speck 8,-

Birne, Ziegenkäse¹¹ und
Walnuss^{7,14} 8,50

Ziegenkäse¹¹, Lauch und
Tomatenpesto¹⁴ 8,50

Meerrettich und
Rübchen 8,50

Sauerkraut, gebratene
Kräuterseitlinge 8,50

Französische Blutwurst,
Apfel und Zwiebel 8,50

Gebratenen
Kräuterseitlingen,
Basilikumpesto¹⁴
und Bacon 9,-

Tiroler Schinken, Kartoffeln
und roten Zwiebeln 9,-

Hauptspeisen

Geschmelzte
Maultaschen^{9,10,11,12}
mit schwäbischem
Kartoffelsalat^{10,12,13,15} 12,50

Gebratene
Maultaschen^{9,10,11,12} mit
feinem Lauch,
Ei und Salat^{7,10,12,13,15} 12,50

Statt klassischer
Maultaschen bereiten wir
beide Gerichte gerne auch
mit vegetarischen
Spinat-Frischkäse Maultaschen zu

Kässpätzle^{9,10,11,12}
mit Bergkäse¹¹ 12,50
dazu Salat^{7,10,12,13,15}

Badisches Schäufole
mit schwäbischem
Kartoffelsalat^{10,12,13,15} 15,50

Badisches Schäufole mit
Sauerkraut^{7,11,12,15} 16,50
und Bratkartoffeln

Linsen^{7,11,12}
und Spätzle^{9,10,11,12} 12,50
mit Saitenwürstchen⁶
vom Saalower Kräuterschwein

Wein- & Obstbrände

Jacobi1880	2cl	2,80
Osborne Veterano	2cl	3,20
Henessey V.S.	2cl	4,40
Martel V.S.O.P.	2cl	4,80
Camus Ile de Re		
Fine Cognac	2cl	4,60
Camus Ile de Re		
Fine Cognac VSOP	2cl	4,80
Obstwasser	2cl	3,50
Zwetschgenwasser	2cl	3,50
Mirabelle	2cl	3,50
Kirschwasser	2cl	3,50
Williams-Christ-Birne	2cl	3,50
Himbeergeist	2cl	3,50

Special

Gansloser Williams-Christ-		4,80
Birne Kernobst	2cl	
Gansloser		4,80
Haselnussgeist	2cl	

Liköre

Amaretto di Saronno	2cl	2,80
Bailey's Irish Cream	4cl	4,80
Sambuca	2cl	2,80
Cointreau	2cl	3,20
Grand Marnier	2cl	3,20
Liqueur-Spezialitäten		
Merlet Crème de Cassis	2cl	3,80
Merlet Crème de Mure		
(Brombeere)	2cl	3,80
Domaine de Canton Ingwerlikör	2cl	3,80
St. Germain		
Holunderblütenlikör	2cl	3,80

Wodka

Absolut	2cl	3,-
	4cl	4,50
Mampe	2cl	3,-
(aus Berlin)	4cl	4,50
Stolichnaja Gold		
(Russland)	2cl	3,20

Gin

Beefeater	2cl	3,20
Bombay Sapphire	2cl	3,40
Mampe	2cl	3,60
Tanqueray	2cl	3,60
Tanqueray Ten	2cl	4,20
Beefeater 24	2cl	4,20
Juniper Jack London	2cl	4,40
Hendricks	2cl	4,50
Monkey 47		
(Schwarzwaldgin)	2cl	4,80
Monkey 47 Sloe Gin	2cl	4,80

perlt & schäumt.

Petit Vaux Cuvée Brut Schloss Vaux, Rheingau Glas 0,1l	3,40
Flasche 0,75l	21,-
Aperol Spritz ^{1,3}	7,-
Hugo	7,-
Crémant de Limoux Grande Cuvée "1531" Brut Aimery-Sieur d'Arques Flasche 0,75l	32,-
Crémant de Limoux Rose Brut Flasche 0,75l	35,-
Von Winning Brut Rose Sekt Weingut von Winning, Pfalz Flasche 0,75l Champagner	45,-
Perrier Jouet Grand Brut 0,375l	40,-
0,75l	70,-

Spirituosen.

Aperitifs	
Lillet Glacé ⁷ 5cl	4,50
Wermut	
Noilly Prat dry 5cl	4,50
Sherry von Williams & Humbert Collection ⁷	
Manzanilla very dry ⁷ 5cl	4,50
Amontillado Medium Dry ⁷ 5cl	4,50
Pedro Ximenez very sweet ⁷ 5cl	4,50
Port	
Delaforce Fine Ruby Port ⁷ 5cl	4,50
Delaforce Fine White Port ⁷ 5cl	4,50
Halbbitter & Bitter	
Jägermeister	
Averna	
Ramazzotti	
Fernet Branca	
2cl	2,90
4cl	4,50
Mampe halb&halb 2cl	3,50
Borgmann Kräuterlikör 2cl	3,50
Anis & Co.	
Ricard ^{1,16} 4cl	4,50
Pernod Absinth ¹ 2cl	4,50

Fürstenberger
Wildbratwürstchen mit
Kartoffel-Rosmarinpüree^{11,12}
Preiselbeersenf und
Rotkohl-Orangensalat^{7,14} 16,50

Paniertes
Schweineschnitzel^{9,10} mit

*Kartoffel-Gurkensalat^{7,12,13,15} 15,50

*Bratkartoffeln
und Gurkensalat⁷ 16,50

*Bratkartoffeln
und grünem Salat^{7,10,12,13,15} 16,50

Beilagensalat^{7,10,12,13,15} 4,-

Gerne informieren wir
Sie über unsere täglich
wechselnde Mittag- und
Abendkarte

Nachtisch

Karamellisierter
Kaiserschmarrn^{8,9,10,11,14}
mit Schokoladen-Kaffee creme¹¹
und Blutorangeneis^{1,8} 6,50

Bitte beachten Sie, dass die
Zubereitung des Kaiserschmarrns
mindestens 15 Minuten in
Anspruch nimmt.
Vielen Dank für Ihre Geduld!

Vesperkarte

Paar Landjäger mit Bauernbrot ^{9,11}	5,50
Wurstsalat ^{6,7,15} mit Brot ^{9,11} mit Bratkartoffeln	7,- 8,-
Elsässer Wurstsalat ^{6,7,11,15} (mit Käse) mit Brot ^{9,11} mit Bratkartoffeln	7,50 8,50
Schwäbischer Kartoffelsalat ^{10,12,13,15} mit Saitenwürstchen ⁶ vom Saalower Apfelschwein	8,50
Vorspeisenteller mit u.a. Schwarzwälder Schinken, Tête-de-Moine, karamellisiertem Ziegenkäse ¹¹ , Chutney, Kräuterbutter ¹⁵ , Spanferkel- Berglinsen-Salat ^{12,15} und geräuchertes Forellenfilet	8,50€

Rot

Chianti Terre de' Priori Cantina di Motalcino, Toskana 0,75l	24,-
Bo Bobal Unico, Bodegas Vicente Gandia, Spanien 0,75l	24,-
Cuvée Rot QbA, Cabernet Sauvignon, Merlot, Schwarzriesling, Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen 0,75l	28,-
Spätburgunder Rotwein "Edition" Weingut Zimmerlin, Kaiserstuhl 0,75l	28,-
Lemberger Weingut Dautel Württemberg 0,75l	28,-
Côtes du Rhone Les Rabssières, Henry Bouachon/Skalli, Apellation Contrôlée 0,75l	30,-
Howzit Shiraz Stellenbosch Südafrika 0,75l	34,-

Flaschenweine^{7,8}

Weiß

Grüner Silvaner QbA trocken, Weingut Knewitz, Rheinhessen 0,75l	24,-
Weißer Burgunder Schloßböckelheimer in den Felsen trocken, Weingut Paul Anheuser, Nahe 0,75l	24,-
Sauvignon blanc QbA trocken, Weingut Knewitz, Rheinhessen 0,75l	28,-
Grauburgunder "Edition" Kabinett Weingut Zimmerlin, Kaiserstuhl 0,75l	28,-
Riesling "100 Hügel" trocken, Weingut Philipp Wittmann, Rheinhessen 0,75l	30,-
WIN WIN Riesling QbA, Weingut von Winning, Pfalz 0,75l	32,-
Sauvignon Blanc II QbA, Weingut von Winning, Pfalz 0,75l	34,-

Frühstück

Für alle Frühstücksvarianten gilt:

Die Eier kommen von Freiland-
Hühnern aus der Uckermark.
Unsere Marmeladen machen wir
selbst.

Süßes Frühstück Selbst gebackener Hefezopf ^{9,10,11,14} , ein Croissant ^{9,10,11} , Butter, Marmelade, Nutella und Honig, Mini-Bircher Müsli ^{9,11,14} und etwas Obst	8,50
---	------

Käsefrühstück Brotkorb u.a. mit Landbrot ^{9,11} , Butter, Marmelade, Emmentaler, Reblochon, Brillat Savarin, Ziegenfrischkäse ¹¹ , gekochtes Ei, etwas Obst und Mini-Bircher Müsli ^{9,11,14}	8,50
---	------

Gemischtes Frühstück Brotkorb u.a. mit Landbrot ^{9,11} , Butter, Marmelade, ungarischer Salami, Kochschinken, Schwarzwälder Schinken, Emmentaler, Ziegenfrischkäse ¹¹ , gekochtes Ei, etwas Obst und Mini-	8,50
--	------

Für mehr Frühstück bitte
umblättern...

FRÜHSTÜCK SERVIEREN WIR IHNEN VON
MONTAG BIS FREITAG
IN DER ZEIT VON 9 BIS 12 UHR UND
SAMSTAG & SONNTAG VON 9 BIS 15Uhr

Frühstück

Kleinigkeiten zum
Dazubestellen
oder einfach so...

Croissant^{9,10,11} mit Butter und
Marmelade 3,50

Hausgemachter Hefezopf^{9,10,11,14} ,
mit zwei Marmeladen 5,50

Birchermüsli^{9,11,14} 5,50

Joghurt mit frischen Früchten 5,50

Drei Rühreier mit Brot und Butter
mit Speck 4,50
5,50

FRÜHSTÜCK SERVIEREN WIR IHNEN VON
MONTAG BIS FREITAG
IN DER ZEIT VON 9 BIS 12 UHR UND
SAMSTAG & SONNTAG VON 9 BIS 15Uhr

Offene Weine^{7,8}

Weiß

Weißburgunder
trocken, Weingut Dreissigacker,
Rheinhessen
0,2l/ 1l 5,40/26,-

Cuvée Weiße Reben
trocken, Weingut Ludi Neiss,
Pfalz
0,2l/ 0,75l 5,60/20,-

„Schwarzwaldstuben“
Riesling
trocken, Weingut
Jakob Jung, Rheingau
„Schwarzwaldstuben Edition“
0,2l/ 1l 5,80/28,-

Grauburgunder
trocken,
Weingut Salwey, Kaiserstuhl
0,2l/ 1l 5,80/28,-

Chardonnay &
Weißburgunder
trocken, Weingut Dr. Koehler,
Rheinhessen
0,2l/ 0,75l 6,-/22,-

Rosé

„Doktorspiele“ Rosé
trocken, Qualitätswein
Weingut Dr. Koehler
Rheinhessen
0,2l/ 0,75l 5,80/20,-

Rot

Spätburgunder
trocken, Weingut Kloster Limburg,
Pfalz
0,2l/1l 5,40/26,-

Trollinger
trocken, Weingut Wöhrwag,
Württemberg
0,2l/ 1l 5,60/26,-

Tapps Rote Beeren
trocken,
Weingut Oliver Zeter, Pfalz
0,2l/ 0,75l 5,80/20,-

Tari Nero d'Avola
Campo Sasso, Sizilien
0,2l/ 0,75l 5,80/20,-

Raiza Crianza
trocken, Rioja,
Denominación de Origen
Spanien
0,2l/ 0,75l 6,-/22,-

Biere^{7,8}

Vom Fass

„Stuben“-Pils		
0,3l	3,10	
0,5l	4,10	

Rothaus Pils		
0,3l	3,20	
0,5l	4,20	

Rothaus Hefeweizen		
0,3l	3,20	
0,5l	4,20	

König Ludwig Dunkel		
0,3l	3,20	
0,5l	4,20	

König Ludwig Helles		
0,3l	3,20	
0,5l	4,20	

Augustiner Helles		
0,3l	3,20	
0,5l	4,20	

Radler		
0,3l	3,-	
0,5l	4,-	

Flaschenbiere

Rothaus Tannenzäpfle		
0,33l	3,10	

Augustiner Edelstoff		
0,5l	4,20	

König Ludwig Kristallweizen		
0,5l	4,10	

König Ludwig dunkles Weizen	0,5l	4,10
--------------------------------	------	------

König Ludwig alkoholfreies Hefeweizen ⁶	0,5l	4,10
---	------	------

Warsteiner alkoholfrei ⁶	0,33l	3,10
-------------------------------------	-------	------

MalzTrunk Isi Malta	0,33l	3,10
---------------------	-------	------

Heißgetränke

Kaffee²

auch koffeinfrei

Stubenkaffee ¹¹		
Kleiner starker Latte Macchiato im Glas		2,50

Tasse Kaffee		2,20
--------------	--	------

Kännchen Kaffee		4,10
-----------------	--	------

Espresso		2,20
----------	--	------

Doppelter Espresso		2,90
--------------------	--	------

Espresso Macchiato ¹¹		2,70
----------------------------------	--	------

Doppelter Espresso Macchiato ¹¹		3,20
---	--	------

Cappuccino ¹¹		2,70
--------------------------	--	------

Große Schale Milchkaffee ¹¹		3,20
--	--	------

Latte Macchiato ¹¹		3,20
-------------------------------	--	------

Tee

im Beutel, Tasse, je		2,20
----------------------	--	------

Schwarzer Tee²

Kräutertee

Grüner Tee²

Roibush Strawberry Cream

Pfefferminze

Persischer Apfel

Kamille

Jasmin Tee

Wild Berry

Kännchen Tee, je		4,10
------------------	--	------

Assam²

Darjeeling²

grüner Tee²

Außerdem

Heiße Milch mit Honig		3,20
-----------------------	--	------

Schale Milkschokolade ¹¹		3,20
-------------------------------------	--	------

Heiße Zitrone mit Honig		3,20
-------------------------	--	------

Grog ⁶ oder Tee mit Rum, je 4cl		7,-
---	--	-----

Alkoholfrei

			Wostok ^{1,2} (Limonade mit Tannenaroma aus Berlin) 0,33l	2,90
	Tafelwasser ohne Kohlensäure	0,2l	1,80	
		0,4l	2,50	
	mit Kohlensäure	0,2l	1,80	
		0,4l	2,50	
	Selters mit oder ohne Kohlensäure	0,25l	2,50	
	Selters mit oder ohne Kohlensäure	0,75l	5,50	
			Thomas Henry	
			Bitter Lemon ^{3,5}	
			Tonic Water ^{3,5}	
			Ginger Ale ^{3,5}	
			Spicy Ginger ^{3,5}	
			Grapefruit Lemonade ⁴	
			Mangolimonade 0,2l je	2,60
Brause			Säfte	
	Coca Cola ^{1,2} (Fl.) 0,2l	2,60	Orangensaft	
	Coca Cola light ^{1,2,17} (Fl.) 0,2l	2,60	Apfelsaft, naturtrüb	
	Fanta ¹ (Fl.) 0,2l	2,60	Cranberrysaft	
	Spezi ^{1,2} das Original! 0,5l	3,50	Ananassaft	
	Zitronenlimo ¹⁶ 0,2l	2,20	Johannisbeernektar	
		3,20	Pfirsichnektar	
	Orangina 0,2l	3,50	Kirschnektar	
			Bananennektar	
			Maracujanektar	
			Grapefruitsaft	
			Mangosaft	
			0,2 l, je	2,40
			0,4 l, je	3,80
			Als Schorle, 40 ct. weniger	
			Frisch gepresster Orangensaft 0,1l (nach Verfügbarkeit)	2,90