

Aperitif's

221	Martini Trocken	5 cl	3,80 €
222	Sherry Trocken	5 cl	3,80 €
220	Kir Royal	5 cl	4,20 €
226	Sekt Orange	5 cl	3,80 €
527	Fruchtsorbet auf Birnenschnaps 4 cl		5,80 €

(Schnaps auf eine andere Art genießen, als Aperitif oder zwischendurch)



Vorspeisen warm und kalt

410	Echter Räucherlachs auf Toast, Sahnemeerrettich garniert	9,00 €
	<i>Toast au saumon fumé garni, sauce raifort (6)</i>	
411	Forellenfilet aus dem Wofltal, geräuchert mit Toast	9,00 €
	<i>Toast au filet de truite fumé de la region (6)</i>	
412	Feinschmeckersalat	6,80 €
	<i>Salade gourmande</i>	
413	Honigmelone dazu Schwarzwälder Schinken und Toast	8,50 €
	<i>Melon au jambon de la forêt noire, avec pain</i>	
415	Pastetchen mit feinem Ragout gefüllt	6,80 €
	<i>Bouchée a la reine garnie</i>	

Suppen

400	Kraftbrühe mit Klößchen	3,90 €
401	Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry	4,80 €
	<i>Oxtail clair</i>	
402	Französische Zwiebelsuppe	4,80 €
	<i>Soupe a l'ognon</i>	
404	Gulaschsuppe	4,80 €
	<i>Potage Gulasch</i>	

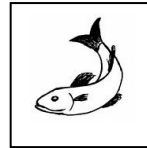
Salat Variationen

416	Bunter Salatteller	4,90 €
	<i>Assiette de crudités</i>	
417	Salatplatte	7,00 €
	<i>Salate mixte de Saison</i>	
418	Salatplatte mit Schinkenröllchen	8,50 €
	<i>Salade au jambon cuit (4)</i>	
419	Salatplatte mit Putenstreifen	9,60 €
	<i>Salade au thon de saison</i>	



Fisch - Gerichte

- 441 **Zanderfilet gebacken in Butter**
dazu Salzkartoffeln, Salate der Saison 15,80 €
Filet de sandre au beurre, pommes persillées, et salade de saison
- 442 **Lachssteak gegrillt mit Sc. Hollandaise,**
Blattspinat, Salzkartoffeln 16,50 €
- 443 **Wolftalforelle blau**
zerl.Butter, Salzkartoffeln, grüner Salat 15,50 €
Truit au bleu de la region, pomemes vapore et salade garnie
- 444 **Wolftalforelle „Müllerin Art“**
zerl.Butter, Salzkartoffeln, grüner Salat 15,50 €
Truit „Meuniere“ de la region, pommes vapore et salade garnie



vom Schwein

- 430 **Schnitzel „Neapolitanische Art“**
Spaghetti, Tomatensauce, Kopfsalat 11,50 €
- 451 **Steak „Ungarisch“**
hausgemachte Spätzle, Kopfsalat 13,50 €
Escalope de porc „hongroise“ nuilles maison, et salade verte
- 453 **Bauernbratwurst**
Sauerkraut, Kartoffelpüree 8,90 €
sauce a rôt payanne, choucrute et purée de pommes de terre (4)
- 454 **Lendchen „Junge Dame“**
hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten, Salatteller 17,80 €
Médailon de filet de porc „mademoiselle“ nouilles fraiche et salade garnie

vom Kalb



- 447 **Wienerschnitzel**
Bratkartoffeln, Salatteller 15,00 €
Escalope viennoise et salade mixte de saison
- 448 **Züricher Kalbsgeschnetzeltes**
hausgemachte Spätzle, grüner Salat 15,80 €
Emincé de veau a la crème, nouilles fraiches „Spätzle“ et salade verte
- 449 **Rückensteak mit Pilzen,**
Kartoffelkroketten, Kopfsalat 16,50 €
Médailon de veau „Prinzess“, croquettes et salade verte

vom Rind aus der Grillpfanne

- 455 **Roastbraten nach Schwaben Art** (mit Zwiebelringen)
Speckbohnen, Bratkartoffeln 15,80 €
Rôti de boeuf aub oignons au lard et pommes sautées
- 456 **Rumpsteak mit Kräuterbutter (Steak vom Weiderind)**
Pommes-frites, Salatteller 16,50 €
Rumpsteak „Maitre d´hotel“ frites et assiette de salade mixte
- 457 **Pfeffersteak „Madagaskar“**
Waffelkartoffel, gemischter Salat 20,00 €
Steak de poivre, pommes gaufrettes et salade saison
- 458 **Chateaubriand auf „Berner Art“ (für 2 Personen)**
Sauce Bearnaise, Pilze, Grilltomate,
buntes Gemüse, Pommes-frites 40,00 €
Châteaubriand sauce bearnaise, champions de paris, tomate gratinée jardinière de legumes et frites
- 459 **Entrecôte double „Helder“ (für 2 Personen)**
Sauce Hollandaise, Pommes-frites, Salatteller 33,00 €
Entrecote „Helder“ fond d´artichaut garni, asperges. Sauce hollandaise frites et salade mixte

Bei Bestellung von Rinder-Steaks können Sie wählen zwischen:

- au bleu / auf beiden Seiten kurz gebraten, innen roh
- saignant / im Kern blutig
- anglaise / innen voll rosa (sehr zu empfehlen)
- demi anglaise / innen grau, im Kern rosa
- bien cuit / durchgebraten



Auf Vorbestellung

- 421 **Kalbshaxe „Gärtnerin Art“ (ab 2 Pers.)**
mit Kartoffelkroketten á 14,30 €
Jarret de veau printanier et croquettes
- 423 **Rehrücken „Baden-Baden“, Preiselbeeren in der Birne**
Pilze, hausgemachte Spätzle, Mandelkroketten á 21,00 €
Madaillons de chevreuille, poire aux airelles, champignons, nouilles maison et croquettes aux amandes
- 425 **Raclette - Spezialität aus der Schweiz (ab 4 Pers.)**
dazu Pellkartoffeln, Cornichons und Perlzwiebeln á 15,60 €
Raquette au fromage pommes en robe de cham cornichons au vinaigre
- 426 **Fondue „Bourguignonne“**
diverse Saucen, Pommes-frites, gemischter Salat á 18,80 €
Fondue Bourguignonne assortiment de sauce, frites et salade mixte
- 526 **Crêpes Suzette (Dessert)** à 8,50 €
- 427 **Kalte oder Kalt - warme Buffet´s (ab 20 Pers.)**
A partir de 20 personnes buffet froid et chaud ab 27,00 € / Preis auf Anfrage

Brunch ab 15 Personen (10.00-13.00Uhr)
für Klassentreffen, Betriebsausflüge,
Familientreffen, ectr.

Preis auf Anfrage

Vegetarisch- und Vollwert-Köstlichkeiten

- | | | |
|-----|--|---------|
| 460 | Gemüseteller mit Spiegelei | 7,80 € |
| 461 | Nudelteller mit Pilzen , bunter Salatteller | 11,00 € |
| 462 | Reibekuchen mit Apfelmus | 7,20 € |
| 463 | Blumenkohl-Käsemedaillons
dazu Salate der Saison | 8,30 € |
| 405 | Gemüse-Vollwert-Brätling
mit buntem Salatteller | 8,80 € |



Eierspeisen


- | | | |
|-----|--|--------|
| 465 | 3 Stück Rühreier mit Schinken
Bratkartoffeln, grüner Salat (4) | 7,80 € |
| 466 | 3 Spiegeleier mit Speck
Bratkartoffeln, Salat (4) | 7,80 € |
| 467 | Omelette mit Pilzen
Pommes-frites, Blattsalat | 8,20 € |
| 468 | Eierpfannkuchen mit Speck
grüner Salat (4) | 7,90 € |
| 469 | Bauernomelette
Kopfsalat (4) | 7,80 € |

Sonderkarten wie Fisch-, Wild-, Spargel-, Schlachtplatten-, Grillkarten je nach Jahreszeit

Für Familienfeste, Seminare und anderen Veranstaltungen haben wir die jeweil's bestgeeigneten Räumlichkeiten für Sie, auch bei der Zusammenstellung außergewöhnlicher Speisenfolge beraten wir Sie gerne

**Gerne übernehmen wir auch das Catering
oder Party-Service außerhalb unseres Hauses**

Teigwaren und Toaste

428	Spaghetti Bolognese dazu ein Salat	7,20 €
429	Maultaschen in Bouillon Salate der Saison	8,00 €
406	Käsespätzle mit Schinkenwürfel verschiedene Salate der Saison	8,10 €
		
431	Gebackener Camembert Preiselbeeren garniert, Salat, Toast (7)	8,80 €
434	Sardinentoast mit Käse überbacken	9,00 €
435	Toast „Hawaii“	7,50 €
436	Toast „American“ Rinderfilet mit Speck, Kräuterbutter, Salatteller (4)	14,80 €
437	Toast „Feinschmecker Art“ Kalbssteak mit Obst und Béarnaise, gemischter Salat	12,50 €

Jedes Gericht, das Sie bestellen, wird bei uns frisch zubereitet.
Aus Gründen der Lagerzeit ist es deshalb nicht zu vermeiden,
daß dieses oder jenes Gericht kurzfristig mal nicht angeboten werden kann.
Bitte haben Sie dafür Verständnis.

Für unsere kleinen Gäste

464 **Omelette Confiture** mit Obst 5,80 €

508 **Asterix**
Rahmschnitzel
Spätzle, gemischter Salat 8,90 €

509 **Rotkäppchen**
Schnitzel mit Pommes-frites
Ketchup oder Mayonaise 8,20 €



510 **Arielle**
Fischstäbchen
Dampfkartoffeln, Salat 7,20 €

499 **Aladdin**
Spaghetti Bolognese
Salat 6,20 €

Dessert und kleine Erfrischungen

511	Gemischtes Eis (1)	3,00 €
512	Gemischtes Eis mit Sahne (1)	3,40 €
513	Obstsalat	3,60 €
514	Dreikönigsbombe	5,80 €
515	Eisvariation mit Früchten und Fruchtsoße (1)	5,80 €
516	Früchtebecher (1)	5,00 €
518	Coup Danmark (1)	5,00 €
519	Birne Helene (1)	5,00 €
520	Pfirsich Melba (1)	5,00 €
521	Schwarzwaldbecher (1)	5,30 €
523	Heiße Himbeeren, Vanilleeis, Sahne (1)	5,30 €
524	Bananen-oder Himbeer-Shake mit Vanilleeis	3,60 €
527	Fruchtsorbet auf Birnenschnaps (oder anderer Schnaps) als Dessert oder zwischendurch, Schnaps auf eine andere Art zu trinken	5,80 €
351	Apfel-Flammenkuchen	5,80 €

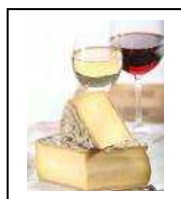


Unsere Restaurants sind geöffnet von 07.00 – 24.00 Uhr

Lunch / Mittagessen:	11.30 – 14.00
Kaffee & Kuchen, Vesper	14.00 – 17.30
Dinner / Abendessen:	17.30 – 21.30
Kleine Karte:	21.30 – 23.00

Vesperkarte

470	Wurstbrot (2,5)	5,50 €
471	Hausmacher Wurstvesper, Brot und Butter (5)	6,50 €
472	Wurstvesper mit Brot und Butter (2,5)	6,80 €
473	Käsebroten	5,70 €
474	Käseplatte gemischt	8,60 €
478	Restaurationsbrot (2,5)	6,40 €
479	Schinkenbrot vom Schwarzwälder Schinken (4,5)	6,80 €
480	Schinkenbrot von gekochten Schinken (4,5)	6,80 €
481	Bratenbrot (5)	6,50 €
482	Salamibrot (5)	6,50 €
483	Wurstsalat	6,70 €
484	Wurstsalat auf „Straßburger Art“	6,90 €
485	Zigeunersalat	6,90 €
486	Ochsenmaulsalat	6,90 €
487	Käsesalat	6,90 €
489	Bergmanns - Vesper mit Bauernbrot, Grubenwasser und 1 Glas Most (Schwarzwälder Speck, Blut-Leber-Bratwurst, Schälrippe oder Kesselfleisch, Höhlenkäse)	12,40 €
490	Portion Schwarzwälder Schinkenspeck	10,30 €
492	Aufschnittplatte dazu Brot und Butter	8,40 €
493	Bauernteller mit Kirschwasser, Brot	11,40 €
494	Hausplatte „3 Könige“ für 2 Personen mit Schinken, Wurst, Käse, Fisch, Brot	15,80 €
495	1 Paar Wiener, Brot	4,90 €
496	1 Paar Bauernbratwürste, Brot	6,20 €
497	Fleischkäse mit Spiegelei, Brot	6,80 €
498	Strammer Max	6,40 €
501	Schnitzel mit Brot	8,20 €
507	Rumpsteak mit Kräuterbutter, Brot (Steak vom Weiderind, Holzofenbrot)	12,80 €
350	Flammenkuchen mit Schinken und Käse gebacken	6,90 €



1 = Farbstoff, 2 = Phosphat, 3 = Konservierungsstoff, 4 = Nitritpökelsalz, 5 = Benzoesäure, 6 = Schwefel, 7 = Süßungsmittel, 8 = Ascorbinsäure