

## MITTAGSKARTE

Montag bis Donnerstag (außer Feiertage)

Mittags-Lunch – € 10.50

**Montag, 13. Mai 2019**

Kresse Cremesuppe *oder* Blattsalat  
Leberknödel an Specksauce, Kartoffelbrei und Sauerkraut

**Dienstag, 14. Mai 2019**

Zwiebel Suppe *oder* Rohkostsalate  
Rollbraten von der Pute an Trockentomatenrahm, Zucchini-gemüse und Cremepolenta

**Mittwoch, 15. Mai 2019**

Kokos Cremesuppe *oder* Salatteller  
Gegrillte Kalbsbratwurst an Zwiebelsauce mit Rosmarin Kartoffeln



**Donnerstag, 16. Mai 2019**

Paprika Cremesuppe *oder* Tomatensalat  
Tilapiafilet an Blutorange Veloute auf Cranberry-Gemüse Couscous


## Wochen-Specials

Großer Blattsalat mit gebratenem Seelachsfilet	12.90
Schweinerückensteak mit Kräuterrahmsauce Spätzle und buntem Gemüse	13.50
Rindergoulasch mit Butternudeln und Schmorkarotten	15.50





## Suppen & Vorspeisen

	Tagessuppe	4.50
	Kraftbrühe mit Flädle und Kräutern	6.00
	Gemischte Blatt- und Rohkostsalate mit Sonnen-Dressing	7.00
	Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan, Olivenöl und Rucola	13.00

## Salat & Vegetarisch

	Großer gemischter Blatt-und Rohkostsalat mit Ei	11.50
	Buchholzer Nudeln mit Spargelragout und Pesto aus heimischem Bärlauch	14.50

## Hauptgänge

	Elsässer Wurstsalat mit Brot oder Brägele	9.50/12.90
	Panierte Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salat	15.90
	Badisches Ochsenfleisch (Tafelspitz) mit Bouillonkartoffeln, Meerrettichsauce, Rote-Beete-Salat und Wildpreiselbeeren	17.50
	Filets von der Schwarzwaldforelle in Mandelbutter mit Kartoffeln	18.50
	Rinderhufsteak mit Kräuterbutter, Brägele und Blattsalat	19.50
	Spargel (ca. 300g) vom Obsthof Sehringer in Mengen im Markgräfler Land mit Sauce Hollandaise und Kratzete <i>oder</i> zerlassener Butter und Kartoffeln	22.50
	Dazu wahlweise mit gemischtem Schinken	6.00
	mit kleinem paniertem Schweineschnitzel	6.50
	mit Perlhuhnbrust	11.00
	mit Zanderfilet	13.00

 = Naturparkwirte-Gerichte