

Einschulungs- Speisekarte 17.09.26 bis 19.09.26

KLASSIKER - VORSPEISEN



BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing 9,40
Gurkensalat mit Senf- Dill, hausgemachtes Körner- Knäckebrot und Fetakäse



Kleiner BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing 6,50

HAUSGEMACHTE FLÄDLESUPPE mit Schnittlauch 7,80
Klein - im Weckglas serviert ca. 140 ml 4,50

PAPRIKACREMESUPPE mit Joghurt- Espuma 9,90
Garnele im Kartoffelnest mit Tomatentartar 7,10
Klein - im Weckglas serviert ca. 140 ml

GEBEIZTER LACHS mit Zitronen- Tonic- Portwein- Sorbet 17,90
Gurkenrelish und Apfel
Brotchips und Crème fraîche- Mousse



KLASSIKER HAUPTGERICHTE

ROSTBRATEN MIT 2ERLEI ZWIEBELN 33,00
Bratensauce, Bohnen mit Speck
hausgemachte Spätzle

RUMPSTEAK VOM GRILL 32,80
hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites

WIENER KALBSSCHNITZEL 31,20
Preiselbeermarmelade und Pommes frites



Hausgemachte GROBE BRATWURST mit Zwiebelsauce 19,80
Apfel- Sauerkraut und Kartoffelpüree

ZÜRCHER KALBSGESCHNETZELTES mit hausgemachten Spätzle 31,80

36h GEGARTER TAFELSPITZ 26,90
mit Radieschen- Schnittlauch- Vinaigrette und Croûtons
Kartoffelstampf und Apfel- Meerrettich- Sorbet



VEGAN GEBACKENE FALAFEL mit Radieschen- Schnittlauch- Vinaigrettegepickelte 27,00
Radieschen und gebratener Romanasalat
Auberginen- Tomaten- Zucchini- Kaviar



SPAZIERGANG HAUPTGERICHTE

Gebratener SEESAIBLING mit gebratenem PULPO an Krustentierbisque 31,00
Aprikose und sautierter Blattspinat
gebackene Mais- Kartoffel- Bällchen



VEGI Gebratener ROMANASALAT mit Buttermilchsud 26,80
Schalotten, eingelegte Kirschen und Mais
Quinoa- Bergkäse- Kühle



DESSERTS - wir bieten den Gästen ein Dessertbuffet im Foyer

Eisruhe mit diversen Eissorten, Toppings, gebrannte Nüsse, Karamell Popcorn, Smarties
Mango Mousse im Weckglas mit Mango Chutney Salzkaramell Espuma
Kaiserschmarren mit Apfelmus
Schokoladenmousse in der Kokosnuss- Schokoladenhülle mit Passionsfrucht Coulis
Schokoladen- Bananen- Walnuss Brownie
Zwetschgenröster

Für Kinder 0-3 Kostenlos von 4-12 Jahre 9 € und ab 12 Jahre Voller Preis 11 €

Apéritif- und Wein- Auswahl

Glas PROSECCO Prapian ⁹	BIO	6,40
Glas KIR ROYAL ⁹		6,80
Glas PÊCHE ROYAL ⁹	Sekt & Weinbergpfirsichlikör	6,80
Glas SEKT oder SEKT-ORANGE ⁹		6,40
SEKT mit HOLUNDERBLÜTE ⁹		6,80
SHERRY FINO/AMONTILLADO/CREAM ⁹	5 cl	5,50



APEROL SPRITZ ^{1/2/9}	0,2	7,50	RIMUSS - ROSATO ⁹	0,1	6,20
Sekt, Aperol, Soda, Orangenscheibe			alkoholfreier Rose Sekt alkoholfrei		
HUGO ⁹	0,2	7,50	Ein prickelndes Apéro-Highlight aus der Schweiz		
Holunderblütensirup, Sekt, Minze, Limette, Soda			VENEZERO SPRITZ ^{1/2/9} alkoholfrei	0,2	7,20
CAMPARI ORANGE/SODA ^{2/9} (4 cl)	0,2	8,00	Art Aperol mit alkoholfreiem Sekt und Soda		
GIN TONIC mit Gordon (4 cl)	0,2	8,50	RED BERRIES alkoholfrei	0,2	7,20
RED LUXURY ^{2/Ha}	0,2	7,90	Johannisbeersaft, alkoholfreien Sekt und Limette		
Johannisbeersaft, Luxury, Sekt und Limette					

Wein - Offenausschank

0,1 L

0,2 L



WEISSWEIN

2025 CUVÉE WEISS EDITION HASEN (Spezialabfüllung, limitiert), trocken	4,60	8,90
Sauvignon Blanc, Riesling, Müller-Thurgau		
Weingut Merkle, Ochsenbach		
Die Edition enthält eine komplexe Aromen-Vielfalt von gelben Steinfrüchten		
gefolgt von Grapefruit & Stachelbeere. Animierend am Gaumen mit feiner Mineralität & Frucht.		



2025 GRAUBURGUNDER, trocken	4,60	8,90
Weingut Thomas und Gregor Schätzle, Oberbergen, Baden		
Aromen von Apfel, Birne & Walnuss gefolgt von zarten gelben Steinfrüchten und Brioche,		
untermalt von Zitrusfrische, prägen die Nase. Animierend & geradlinig am Gaumen.		



ROSEWEIN

2024 ROSÉ VOM LÖSS & LEHM, trocken	4,50	8,60
Spätburgunder		
Bio Weingut Höfflin, Kaiserstuhl, Baden		
Der Rosé spielt mit Aromen von Kirschen, Johannisbeeren und Himbeeren begleitet		
von Hagebutten & Malve. Am Gaumen finessenreich und animierend zugleich.		

ROTWEIN

2021 CÔTES DU RHÔNE VILLAGES VISAN - gebrauchtes Barrique - trocken	4,90	9,50
Grenache, Mourvèdre & Syrah		
BIO Domaine Roche-Audran, Südliche Rhône		
In die Nase strömen Aromen von reifen Pflaumen & Ribiseln,		
gefolgt von zerstoßenen Brombeeren, Lakritze, Garrigue und Veilchen.		
Am Gaumen kraftvoll und elegant zugleich.		

2023 RAFA CAMBRA DOS - gebrauchtes Barrique - trocken	4,90	9,50
Cuvee Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Monastrell		
Bodega Rafael Cambra, D.O. Utiel-Requena, Valencia		
Intensive Aromen von reifen Brombeeren und Cassis prägen das Duftbild, ergänzt		
durch Noten von zerstoßenen Kirschen, mediterranen Wildkräutern, Tabak und Zedernholz.		
Kraftvoll und zugleich elegant am Gaumen, mit viel Tiefe und einer harmonischen Balance.		