

## Suppen

Rinderkraftbrühe -Flädle & Markklößchen

Spargelcremesuppe & Räucherlachswürfel

## Kleine Vorspeisen & Salate

**Bunter Salat** - hausgemachte Rohkostsalate & Blattsalate - Baguette

**Blattsalat** in Hausdressing Baguette

**Lauwarmer Ziegenkäse Monte Ziego** - Rucola Pesto - Blattsalat - Baguette

**Räucherlachstatar & Guacamole**

Kleines knuspriges Rösti Plätzchen - Blattsalat - Baguette

Tip

### Unser WINZERSTÜBLE

#### Badischer Tapas Teller

# Spargelcremesuppe - Spargelstücke

# Renchtäler Rahmkäse mit Kräuter- Tomatenragout

# Maultasche - Spinat-Hackfleisch gefüllt -Rahmsauce

# Räucherlachstatar - Meerrettichdip

# Original Klostermühlen Speckweckle

## Vegetarisch & Vegan

**Thai-Currygemüse** - Kokosmilch - Basmatireis - Chiliflocken (Vegan )

**Spaghetti mit buntem Gemüsesugo - Parmesan - Oliven -Rucola (Vegetarisch)**  
(Vegetarisch oder Vegan ohne Parmesan)

## Große Salate knackig Frisch

**WINZERSTÜBLE** - Saftiges Putensteak vom Grill (180gr )

Bunte Salate - Kräuterquarkdip - Olivenschälchen - Tomaten - Baguette

**VON BENDER** - Lachsfilet auf der Haut gebraten (180gr )

Bunte Salate - Antipasti Schälchen - Meerrettich - Tomaten - Baguette

**Gemüse-Kartoffelbuletten** - Kräuterquark - Tomaten & Blattsalat (Vegetarisch)

**Badischer Wurstsalat** herzhaft angemacht - Gurke - Ei - Tomate - Baguette

**Elsässer Wurstsalat** (Emmentaler Käse) herzhaft angemacht

Gurke-Ei-Tomate -mit Bratkartoffeln

## Badischer Spargel vom Kaiserstuhl (Portion 350 Gramm)

**Badische Spargelrolle**

Pfannkuchen gefüllt mit Stangenspargel - Schwarzwälder Schinken - Sauce Hollandaise

**Bund Stangenspargel** - Kartoffeln oder Pfannkuchen - Sauce Hollandaise

**Bund Stangenspargel**

Pfannkuchen - Schnitzel Wiener Art - Sauce Hollandaise

## Hauptgerichte

**Spätzlepfännle**- Frische gebraten Champignon - Rahmsauce - Allgäuer Käse gratiniert

**2 Pfannenschnitzel** Wiener Art -Bratensauce - Pommes - Bunter Salat

**Lieblingsgericht - Cordon -Bleu - Schwarzwald Style**

-gefüllt mit Schwarzwälder Schinken & würzigem Bergkäse / Bratensauce

dazu Kroketten - Bunter Salat

**Angus Rumpsteak** vom Grill- Kräuterbutter - Pommes - Mediterranes Gemüse

**Schweinefiletpfännle** 3 Schweinelendchen im Speckmantel (Serviert in der Guss Pfanne)  
Frische gebratene Champignon - Rahmsauce - hausgemachte Spätzle

**Zartes Putensteak** vom Grill  
gratiniert mit würzigem Bergkäse - Rahmsauce - Hausgemachte Spätzle

**Zarte Rindertafelspitz** - Meerrettichsauce - **Scharf** - Preiselbeeren - Kartoffeln

**Wildschweingulasch** aus heimischer Jagd - Hausgemachte Spätzle - Preiselbeeren

**Lachsfilet auf der Haut** gebraten - Bärlauch Spaghetti - Kirschtomaten

### Original Gengenbacher Flammenkuchen aus dem Steinofen

**Klassiker** mit Rahm, Speck und Zwiebeln

*Tipp: ...gerne auch als Vorspeise*

**Allgäuer** mit Emmentaler Käse gratiniert- Rahm- Speck und Zwiebeln

**Spargel** mit Spargelstücke - Kochschinken - Hollandaise - Lauchzwiebeln

**Vegetarisch** mit Rahm - Ziegenkäse - Rote Zwiebelringe- Rosmarin und Waldhonig

Auf Wunsch auch gerne mit Knoblauch

### **Dessert - Klein und Fein -**

Genießer Duo: Hausgemachte Schokoladenmousse & Schuss Eierlikör dazu ein Espresso

Riesenkugel cremiges Vanilleeis mit Williams Christ Eierlikör vom Hoflädele

Hausgemachte Crème brûlée

Warmes Schokoladentörtchen - mit flüssigem Kern - Baileyslikör

Beachten Sie auch unsere Dessertempfehlung auf der Tageskarte