

VORSPEISEN | SUPPEN ENTRANTES ~ SOPAS

Badische Flädlesuppe <i>Klare Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle</i> <i>Consomé de carne de vaca con tiritas de crepe a las finas hierbas</i>	€ 4,50
„Tafelspitzsüpple“ Klare Rinderkraftbrühe mit Suppennudeln Gemüse- und Rindfleischeinlage <i>Consomé de carne de vaca con fideos, verdura y tropezones de trocitos de carne</i>	€ 5,20
Kürbiscremesuppe mit Cranberries und Kürbiskernen <i>Crema de calabaza con arándanos y semillas de calabaza</i>	€ 5,80
Kleiner gemischter Salatteller <i>Ensalada variada pequeña</i>	€ 5,00
Kleiner Feldsalat an Erdnussöl-Dressing 🌱🌱, mit Speck ②⑫⑭ und Croûtons 🌾 garniert <i>Ensalada de campo con tocino y pan frito</i>	€ 7,20
Gebackener Bergkäse ^(70g) mit Wildpreiselbeeren und kleinem Salatbouquet <i>Queso de montaña apinado servido con mermelada de arándanos y adornado con un ramito de ensalada variada</i>	€ 7,80

SENIORENTELLER | KLEINERE GERICHTEN PEQUENAS PORCIONES

„Löwen-Steak“ Schweinerückensteak ^(100g) mit Champignons und Trauben garniert, dazu Cognacrahmsauce 🍷🍷 und Spätzle 🍷🍷 <i>carne de cerdo al grill adornado con champiñones y uvas frescas asados, servidos con „Spätzle“ (tipica pasta de la región) y una salsa al Coñac con crema de leche</i>	€ 10,50
Kl. Portion Ente (2 Stück) mit Apfelrotkraut und einem hausgemachten Kartoffelkloß 🍷🍷 (aus gekochten Kartoffeln) <i>Asado de pato con albóndigas de patata y col roja</i>	€ 14,80
Zanderfilet auf der Haut gebraten, auf Gemüsebeet 🍷 angerichtet, mit Rieslingsauce 🍷🍷 und Petersilienkartoffeln 🍷 <i>Filetes de „Lucioperca“ asados servidos sobre una cama de verduras con patatas al perejil y una salsa de crema de leche y vino blanco „Riesling“</i>	€ 13,20












KINDERTELLER









MENÜ PARA LOS MAS PEQUEÑOS

Paniertes Schweineschnitzel (1 Stück) mit Pommes frites <i>Escalope de carne de cerdo apanada (1 pieza) servida con patatas fritas</i>	€ 9,80
Zwei Rösti-Taler mit einem Spiegelei garniert <i>Dos tostadas de patata con huevo frito</i>	€ 4,50
Feine Bandnudeln mit Rahmsoße <i>tallarines con salsa de crema de leche</i>	€ 4,80
Spätzle mit Rahmsoße <i>Tipica pasta de la región con salsa de crema de leche</i>	€ 4,80



















HAUPTSPEISEN

PLATOS PRINCIPALES

Gebratene Schweinshaxe  mit einer Art Sauce Bearnaise ^① ^⑫   und Pommes frites <i>Codillo de cerdo asado con salsa Bernaise y patatas fritas</i>	€ 10,20
Badische Mastochsenbrust an Meerrettichsauce ^⑤ ^⑫   , mit Wildpreiselbeeren ^⑨ ^⑫ und Salzkartoffeln <i>Carne de pecho de buey cocida en caldo con patatas hervidas, servida con mermelada de arándanos y salsa de rábano picante</i>	€ 13,80
Filetvariation „Löwen“ Je ein Medaillon vom Schweinefilet und Rinderfilet mit frischen Champignons und Trauben garniert, mit Cognacrahm   und feinen Bandnudeln   <i>Variación de solomillos de cerdo y res al grill adornados con champiñones y uvas frescas asados, servidos con tallarines y una salsa al Coñac con crema de leche</i>	€ 18,50
Portion Ente mit Apfelrotkraut, Maronen und zwei hausgemachten Kartoffelklößen   (aus gekochten Kartoffeln) <i>Asado de pato con albóndigas de patata y col roja</i>	€ 18,80

<p>Argentinisches Rumpsteak ^(ca 180g) medium gebraten, mit Kräuterbutter  und Bratkartoffeln <i>Filete de lomo de res argentina (aprox. 180 gr) asado a termino medio, servido con mantequilla de hierbas y rodajas de patata asada</i></p>	<p>€ 18,80</p>
<p>Wiener Schnitzel    (zwei panierte Kalbschnitzel) mit Pommes frites <i>Escalope de ternera apanado (dos piezas) con patatas fritas</i></p>	<p>€ 18,80</p>
<p>Zanderfilet auf der Haut gebraten, auf Gemüsebeet  angerichtet, mit Rieslingsauce   und Petersilienkartoffeln  <i>Filetes de „Lucioperca“ asados servidos sobre una cama de verduras con patatas al perejil y una salsa de crema de leche y vino blanco „Riesling“</i></p>	<p>€ 17,80</p>
<p>Feine Bandnudeln an Sahnesauce, mit frischem Gemüse, frischen Champignons und geschmorten Cherrytomaten <i>Tagliatelle en salsa de crema con verduras frescas, champiñones frescos y tomates Cherry estofados</i></p>	<p>€ 12,80</p>

DESSERT POSTRES

<p>Gemischtes Eis (3 Kugel) mit Sahne <i>Unsere Eissorten: Vanille, Schokolade, Erdbeere, Walnuss, Straciatella, Zitrone- und Himbeersorbet</i></p>	<p>€ 5,80</p>
<p>Copa de Helado variado (3 bolas) adornado con crema de leche batida Nuestros sabores: Vainilla, Chocolate, fresa, Nuez, Straciatella, sorbetes de Limón y Frambuesa</p>	
<p>Ein kleines Stück Schwarzwälder Kirschtorte   Porción de „Torta de la selva negra“, bizcocho de capas de chocolate esponjoso y crema, relleno de cerezas aromatizadas con licor de cerezas y adornado con virutas de chocolate</p>	<p>€ 3,80</p>
<p>Warmer Apfelstrudel  mit Vanilleeis     und Sahne  Rollo caliente de masa relleno de crema de manzana y adornado con helado de vainilla, nata batida, canela molida y azucar glas</p>	<p>€ 6,80</p>
<p>Eisbecher „Heiße Liebe“ Drei Kugeln Vanilleeis     mit heißen Himbeeren ^① an Himbeergeist und Sahne  Copa con tres bolas de helado de vainilla y crema batida con salsa caliente de frambuesas aromatizada con licor de frambuesas</p>	<p>€ 6,80</p>
<p>Rhabarber-Kompott mit zwei Kugeln Vanilleeis     und Sahne  Compota de Ruibarbo con dos bolas de helado de vainilla y crema batida</p>	<p>€ 5,50</p>
<p>Kleiner gemischter Käseteller Pequeña Variación de quesos</p>	<p>€ 7,80</p>