



Süpple & Vorspeise

hausgemachte Hühnerbouillon vom Freilandhuhn mit buntem
Gemüse der Saison und würzigem Maultäschle i,f
5,20

cremige Karotten-Orangensuppe mit rote Beete Croutons a,h
4,80

Badische Tapas – 3 erlei Kleinigkeiten nach Gusto unserer Küche a,
8,90

Roastbeef mit Dip und buntem Salat der Jahreszeit
& Schupis Hausdressing h,j
14,90

Vitello Forello dünne Kalbfleischscheiben mit Forellensauce,
Kapern und kleinem Salatbouquet c,h,i
11,90

Salate & Veggie

Große bunte Salatschüssel der Saison mit Wintergemüse,

frischen Kräutern und Kracherle a,i

10,90

Rote Beete – Apfelsalat mit Ziegenkäse Crostini und Kürbiskerncrunch a

10,90

Vegetarische Quiche mit bunten Rübchen & Ruccolapesto

dazu bunter Salat der Jahreszeit a,i

12,80

Mittendrin

Zarter Tafelspitz vom Hohenloher Rind mit cremiger Meerrettichsoße
dazu Salzkartoffeln & Preiselbeeren h,i
16,90

Königsberger Klopse aus hohenloher Kalbshack mit
gedämpften Kartoffeln & frittierten Kapern a,c
15,80

Paniertes Schnitzel vom schwäbisch Hällischen „Mohrenköpfe“
mit Pommes a,c
12,90

Zwiebelrostbraten vom argentinischen Rumpsteak mit
hausgemachten Spätzle & Rinderjus a,c
24,80

VESPER

Hausgemachter Obazda mit Bauernbrot a,h
7,50

WU -BI - BRÄ , Wurstsalat vom schwäbisch Hällischen,
mit Bratkartoffeln und Bibbeleskäse h,n
12,50

Flammkuchen a,h,n

Klassisch - mit Schmand, Speck und Zwiebeln 7,90

Franz - mit Schmand, Camembert & Trauben 8,50

Veggie - mit Schmand , Kürbis, Rübe und Lauch 8,50

Ein Blick auf unsere Tafel, verrät Ihnen unsere Tagesempfehlungen

Dessert

DESPRESSO - Minidessert des Tages & Espresso
5,50

Flammkuchen süß - mit Schmand, Äpfeln & Zimt a,h
7,90

Schwarzwälder Kirsch Tiramisu a,h
6,80

Gemischtes Eis mit Sahne h,a
5,30

Allergene-Legende:

a - glutenhaltig / b - Krebstiere / c - Eier / d- Fisch / e - Erdnuss / f - Soja /
g - Schalenfrüchte / h - Laktose / i - Sellerie / j - Senf / k - Sesam /
l - Lupine / m - Weichtiere / n- Sulfite



Schwäbisch-Hällisches
Qualitätsschweinefleisch g.g.A.

Unsere Lieferanten

Wir arbeiten in einer Partnerschaft mit der Bäuerlichen Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall - Fleisch vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein, vom Hohenloher Rind, vom Kalbfleisch aus Mutterkuhhaltung, vom Hohenloher Lamm und vom Hohenloher Freilandgeflügel

Sie erhalten bei uns ausschließlich Fleisch aus bäuerlicher Aufzucht von heimischen Rassen, die in artgerechter Tierhaltung mit genfreiem Futter und ohne Wachstumsförderer oder Medikamente groß geworden sind und tierschutzgerecht geschlachtet wurden. Gleichzeitig erhalten die bäuerlichen Erzeuger faire Preise und wir als Konsumenten können uns durch regelmäßige Qualitätskontrollen auf die Einhaltung dieser Kriterien vertrauensvoll verlassen! Dieser dadurch gewährte regionale Kreislauf ist für uns die folgerichtige Entscheidung zum Thema Nachhaltigkeit.

Unsere Bachsaiblinge, Forellen und auch der Karpfen stammen von der Fischzucht Zordel im Schwarzwälder Eyachtal, das Wild wird uns von heimischen Karlsruher Jägern geliefert und in der Gänsezeit können Sie bei uns Freilandgans aus Bammental bei Heidelberg genießen. Während der Spargel- und Erdbeersaison beziehen wir diese und viele andere Sommerfrüchte vom Erdbeer- und Spargelhof Markus Leicht in Eggenstein. Mit diesen hochwertigen Grundprodukten können wir Ihnen beste Qualität und höchsten Genuss zusichern.

Das Gemüse und Obst stammt je nach Jahreszeit und Verfügbarkeit aus regionalem Anbau in Baden und der Südpfalz und wir geben ganzjährig deutschen Produkten den Vorzug.

Das komplette Speiseeis für unsere Dessertkreationen wird vom Demeter-Hof Blanc in Knittlingen-Kleinvillars geliefert.

Unsere Biere kommen von der Karlsruher Brauerei Hatz-Moninger aus direkter Nachbarschaft, die Weine vom Weingut Schäfer aus Weingarten, vom Weinhandel Hinzmann in Ettlingen, von Sommelier Guntram Fahrner aus dem Weinlade am Gutenbergplatz in Karlsruhe. Die regionalen Karlsruher Edelbrände stammen von Scriptor Hofladen aus Karlsruhe-Bulach.