

Aperitif

Glas Sekt „Hausmarke“ Nobling Brut / weiß oder rosé	1 dl	€ 5,20
Flasche „Hausmarke“ Nobling Brut / weiß oder rosé	0,75 lt	€ 32,50
Nobling Brut mit Creme de Cassis oder Pfirsichlikör	1 dl	€ 6,20
Sherry trocken (fino) oder medium	5 cl	€ 5,40
 Portwein – Saint Clair, Tawny Port	5 cl	€ 5,40
Campari Soda/Orange		€ 5,80/6,30
San Bitter (alkoholfrei) mit Soda		€ 5,80
San Bitter (alkoholfrei) mit Orangensaft		€ 6,30
Hugo / Martini Spritz / Rhabarber Spritz / Himbeer Spritz (alle auch alkoholfrei möglich)		€ 7,50
Aperol Spritz / Limoncello Spritz / Pfirsich Spritz		€ 7,50
Lillet Wild Berry		€ 7,50
Maracuja Spritz (Aperol / Maracujasaft / Sekt)		€ 7,50

Unser kleines **Unser kleines Sommer-Menü**

Tomate trifft Mozzarella mit frischem Basilikum

Blätterteigpastetchen
gefüllt mit Pfifferlingen in Schnittlauchsauce,
dazu mediterranes Gemüse

Affogato...1 Kugel Vanilleeis mit Espresso

Menü: € 37,00

Hauptgang: € 23,50

Sommer - Sonne - Salate

Bauernsalat mit Fetakäse, Tomaten, Zwiebeln, Oliven, Krautsalat und Blattsalaten	€ 16,80
Bunter Salatteller mit Blatt- / Rohkost- Salaten ... mit gebratenen Kalbsplätzchen <u>oder</u> ... mit Plätzchen vom Schweinefilet	€ 21,00 € 18,50
Chef-Salat mit Melone & luftgetrocknetem - Serrano- Schinken / Salami, Tomaten, Oliven & gehobeltem Parmesan und gerösteten Kernen	€ 18,50
Gourmetsalat mit gebratenen Fischen an Sauce Remoulade	€ 27,50
Entrecote (230 g) mit Kräuterbutter und bunten Salaten umlegt	€ 29,50
Gerne servieren wir Ihnen zu unseren Salaten auch Hausgemachte Rösti	€ 5,00

Vorweg vielleicht eineund ein.....

Flädlesuppe	€	6,90
Cremesüppchen vom Pfifferling	€	7,90
Cremesüppchen vom Pfifferling mit gebratenem Zander	€	10,90
Bunter Salatteller mit Rohkost und Blattsalaten	€	7,50
Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen und gehobeltem Parmesan	€	7,00
Tomate trifft Mozzarella mit frischem Basilikum	klein: 8,50	groß: € 13,50
Duett von Melone & Serranoschinken an Salatbouquet und gehobeltem Parmesan	€	13,50

Klassisch gut

<u>Gutsherrentoast</u>	€	19,80
Schweinefilet auf Toast mit Champignons & Käse überbacken und bunten Salaten garniert		
Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites **	€	18,50
Saure Rindsleber mit hausgemachten Spätzle oder Rösti	€	19,50
Cordon-Bleu (vom Kalb) mit Pommes Frites	€	29,50
Kleines Cordon-Bleu vom Schweinerücken mit Pommes Frites	€	22,50
Schweinemedallions mit Steinchampignons in Rahmsauce ** mit Pfannengemüse und hausgemachten Spätzle	€	26,50
Entrecote ca. 230 g an Pfeffersauce oder Kräuterbutter mit Pfannengemüse und Pommes	€	35,00

Die mit ** gekennzeichneten Speisen erhalten Sie auch als kleinere Portion, Nachlaß € 2,00

Frische Pfifferlinge in Rahmsauce

	große Portion / kleinere Portion	
- mit Basmatireis-Timbale / auch  möglich	€	19,80
- mit hausgemachter Rösti / auch  möglich	€	22,50 19,50
- mit Schweinemedallions, hausgemachte Spätzle oder Rösti	€	28,50 25,50
- mit Entrecote vom arg. Weiderind und Kroketten	€	37,00 34,00
- mit Kalbsgeschnetzeltem, hausgemachte Spätzle oder Rösti	€	28,50
- Tagliarini mit frischen Pfifferlingen in Schnittlauchrahmsauce	€	19,80

01.08.2026 „Schopfheim tanzt“



Gerne können Sie Ihre Tickets bei uns im Vorverkauf für 14,00€ erwerben



Wir und unsere Band „7 Sins“ freuen uns auf Sie ...

Fleischlos

Hausgemachte Erbsen-Küchle an Tomatencoulis mit mediterranem Gemüse und Basmatireis		€ 19,80
Pfifferlingstoast: Pfifferlinge „alla creme“ mit Käse überbacken und bunten Salaten umlegt		€ 19,90
Zweierlei gefüllte Nudeltaschen, Ricotta/Spinat & Tomate/Mozzarella mit mediterranem Gemüse an Schnittlauchsauce		€ 19,50

Vegetarisches Menü

- Blattsalat mit gerösteten Kürbiskernen
- Hausgemachte Erbsen-Küchle auf einem Tomatencoulis mit mediterranem Gemüse und Basmatireis
- Zweierlei Sorbets an Früchten

Menü € 36,00



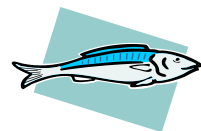
Aus Meer & See

Duett von der Dorade und Black Tiger-Garnelen auf Pfifferlingsnudeln mit geschmorten Kirschtomaten	€ 29,50
Gebratener Zander & Lachs auf mediterranem Gemüse, an Proseccoschaum, dazu servieren wir Basmatireis	€ 29,80

Fisch Menü

- Cremesüppchen vom Pfifferling mit gebratenem Zander
- Gebratene Dorade auf mediterranem Gemüse, an Proseccosauce mit Basmatireis
- Schwedenbecher: Bourbon-Vanilleeis mit Apfelpüree / Sahne und Eierlikör in Glas

Menü € 45,50



Unsere Sommer-Weinempfehlungen

Zähringer Muskateller 2024 - Weingut Zähringer	0,75 l	€ 25,00
Eleganter, frischer Muskateller mit einem zarten Bukett von Holunderblüten, Muskat, Pfirsich. Feine Säure mit einer natürlichen Fruchtsüße aus den Muskatellertrauben.		
Pinot Noir Rosé 2021 - Weingut Sommerhalter	0,75 l	€ 23,50
Duftet leicht nach roten Beeren. Im Mund saftig und kraftvoll sowie erfrischend und die unterstützende Säure macht den Wein sehr lebendig. Ein perfekter Rosé für laue Abende auf der Terrasse.		

Vesper

Großer Salatteller Adler mit Ei und Schinken	€	16,50
Wurstsalat einfach	€	11,50
Wurstsalat "Elsässer Art"	€	12,00
Wurstsalat garniert mit feinen Salaten	€	15,00
Wurstsalat mit Käse, garniert mit feinen Salaten	€	15,50

Zusätzliches

Bratensauce	€	1,50	Rahmsauce	€	2,00
Rahmsauce mit Pilzen	€	2,50	Kräuterbutter	€	1,50
Ketchup oder Majo	€	1,20	Pfeffersoße	€	2,00

Süße Ecke:

Vanilleeis heißen Himbeeren oder Schokoladensauce mit Sahne	€	9,80
Schwarzwaldbecher / mit Schokoladen- und Vanilleeis, / Schattenmorellen, Kirschwasser und Sahne	€	10,60
Eiskaffee oder Eisschokolade	€	8,50
Crème Brûlée mit Früchten	€	8,90
Dumme Nuss... Walnusseis mit Nusslikör und Sahne	€	9,50
Zitronen-Sorbet mit Winzersekt	€	9,50
Schwedenbecher: Bourbon-Vanilleeis mit Apfelpüree / Sahne und Eierlikör in Glas	€	8,90
Eis-Late Macchiato	€	8,50
Affogato... 1 Kugel Vanilleeis mit Espresso	€	5,20
Kinderbecher „Kunterbunt“ 2 Kugeln mit Sahne	€	4,90

Eisorten:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Cappuccino, Walnuss	je Kugel	€	2,30
--	----------	---	------

Sorbets:

Cassis-, Zitrone- und Passions- Fruchtsorbet	je Kugel	€	2,80
Portion Schlagsahne		€	1,20

Bedienungsgeld und 7 % Mehrwertsteuer im Preis enthalten

Die von uns verarbeiteten Lebensmittel & Getränke können laut Gesetzgeber wie folgt Zusatzstoffe enthalten: Farbstoffe, Konservierungsstoffe, Antioxidationsmittel, Geschmacksverstärker, gewachst, geschwefelt, Phosphat, Süßungsmittel, Nitritpökelsalz, chininhaltig und koffeinhaltig. z. B. Coca Cola = Farbstoff

Weitere Information über Zutaten in unseren Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können, erhalten Sie auf Nachfrage bei unseren Servicemitarbeitern!