

Barsnacks

Preis in €

Sauerteigbrot

4,5

Salzbutter

Eingelegte Oliven

5

Sauer Eingelegtes, hausgemacht

5,5

Softei*s, gedämpfte Eier

6

Hirse-Shoyu, Cornichons, Butterbrösel

Schwarzwälder Schinken (50g)

9,5

Spreewälder Gurke

Käseauswahl klein (50g) / groß (100g)

8/15

Grilled Cheese Sandwich

13

Sauerteigbrot, Comté, Sauerkraut, Merquén

Meereskonserven aus Portugal...

serviert mit Sauerteigbrot

... kleine Makrelen in Olivenöl

13

... Kalmartuben

19

eigene Tinte, Weißwein, Schalotten

Speisen

Preis in €

Vorspeisen

Flädlesuppe

Rinderconsommé, Buchweizenflädle

8

Matjestatar

Apfel, Zwiebel, Pumpernickel, Crème Fraiche

8

Käferbohnsalat

Käferbohnen, rote Zwiebel, steirisches Kernöl

5

Grüner Salat

Zitrone, Petersilie, Kapern

5,5

Badischer Kartoffelsalat

weiße Zwiebel, Radieschen, Petersilie

6

Hauptspeisen

Gulascheintopf

Rindfleisch, Karotte, Kartoffel, Gewürzbutter

15

Gebratene Schupfnudeln

buntes Gemüse der Saison

14,5

Bratwürste mit badischem Kartoffelsalat

Senf

18,5

Tagesgericht

fragen Sie nach unserer Tagesempfehlung

Dessert

Crème Caramel

6

Rote Grütze

Tonkabohne, Sahne

5

Rumkugel

1,8

Bar Snacks

Price in €

Sourdough Bread

4,5

salted butter

Pickled Olives

5

Mixed Pickles, homemade

5,5

Softei*s, steamed eggs

6

millet-Shoyu, cornichons, butter crumbs

Black Forest Ham (50g)

9,5

Spreewald gherkin

Cheese Board small (50g) / large (100g)

8/15

Grilled Cheese Sandwich

13

sourdough bread, Comté, Sauerkraut, Merquén

Tinned Seafood...

served with sourdough bread

... Small Mackerels in Olive Oil

13

... Squid in its own Ink

19

white wine, shallots

Food

Price in €

Starters

Flädle Soup 8

beef consommé, buckwheat pancake ribbons

Matjes Tartar 8

apple, onion, Pumpernickel, crème fraiche

Beetle Bean Salad 5

beetle beans, red onion, Styrian pumpkin seed oil

Green Salad 5,5

lemon, parsley, capers

Baden Style Potato Salad 6

white onion, radish, parsley

Mains

Goulash Stew 15

beef, carrot, potato, spiced butter

Sautéed Schupfnudeln 14,5

seasonal vegetables

Traditional Bratwurst with Potato Salad 18,5

mustard

Dish of the Day

ask for our recommendation

Desserts

Crème Caramel 6

Red Berry Compote 5

Tonka beans, cream

Rum Truffle 1,8