



Vesper

Knusprige Bruschetta wahlweise: klassisch mit Tomaten-Mozarella 🍷	12
oder mit Mozarella, Schwarzwälder Schinken und Balsamicocreme A,G,O	
Pasta Quadroni gefüllt mit Ricotta-Spinat 🍷	14
in Weiswein-Sahnesauce, serviert mit hausgemachter Käsesauce A,C,G	
Cremige Käsespätzle serviert mit Röstzwiebeln und Käsesauce 🍷 A,C,G	14
Hausgebeizter Lachs mit Reibeküchle, dazu Meerrettich	18
und Crème fraîche A,C,D,G	

Suppen vom Chef

Cremige Tomatensuppe serviert mit Croutons 🍷 A,G	10
Rinder-Gulaschsuppe serviert mit Brötchen A,L	13

Salate

Grosser gemischter Salat mit Hausdressing 🍷 M	10
Griechischer Bauernsalat mit Feta und Olivenöl-Dressing 🍷 G	16
Caesar Salat mit knusprigen Hähnchenbruststreifen	
Romana-Salatherzen, garniert mit Croûtons und Parmesan A,C,D,G	19

Flammkuchen

Elsässer mit Speck & Zwiebeln A,G	14
Griechischer mit Hirtenkäse und milden Peperoni A,G	14
Vegan mit Grillgemüse 🍷 A	14

Herzhaftes

Rindergulasch in Spätburgunder geschmort, serviert mit Spätzle und Krautsalat A,C,L	25
Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites und kleinem Beilagensalat A,C	22
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Preisilbeeren oder Cocktailsause A,C	32
Bratwurst vom Metzger serviert mit überbackenen Kartoffeln und feinem Krautsalat M	24
Pulpo vom Grill mit Kartoffeln, mediterranem Gemüse und Salsa Verde R	34

Was Süßes zum Nachtisch

Vanilleeis 3 Kugeln mit Karamellsauce und gerösteten Mandeln G,H	9
Nussige Honigtorte „Medovnik“ mit einer Kugel Vanilleeis und Karamellsauce A,C,G,H	9
Klassische Schwarzwälder Kirschtorte mit Kirschsauce und Schokoraspeln A,C,G	9
Flammkuchen mit Apfel (süß) 🍏 A,G	13

Allergene:

A Glutenhaltiges Getreide
B Krebstiere
C Eier
D Fisch
E Erdnüsse

F Sojabohnen
G Milch (einschl. Laktose)
H Schalenfrüchte
L Sellerie
M Senf

N Sesam
O Schwefeldioxid und Sulfite
P Lupinen
R Weichtiere

Light Meals

Crispy Bruschetta Choice of: Classic with tomato and mozzarella 🍷	12
or with mozzarella, Black Forest ham and balsamic glaze A,G,O	
Pasta Quadroni Filled with ricotta and spinach 🍷	14
in Weiswein-Sahnesauce, serviert mit hausgemachter Käsesauce A,C,G	
Cremige Käsespätzle serviert mit Röstzwiebeln und Käsesauce 🍷 A,C,G	14
Hausgebeizter Lachs mit Reibeküchle, dazu Meerrettich	18
und Crème fraîche A,C,D,G	

Chef's Soups

Cremige Tomatensuppe serviert mit Croutons 🍷 A,G	10
Rinder-Gulaschsuppe serviert mit Brötchen A,L	13

Salads

Grosser gemischter Salat mit Hausdressing 🍷 M	10
Griechischer Bauernsalat mit Feta und Olivenöl-Dressing 🍷 G	16
Caesar Salat mit kusprigen Hähnchenbruststreifen	
Romana-Salatherzen, garniert mit Croûtons und Parmesan A,C,D,G	19

Flammkuchen

Elsässer mit Speck & Zwiebeln A,G	14
Griechischer mit Hirtenkäse und milden Peperoni A,G	14
Vegan mit Grillgemüse 🍷 A	14

Main Courses

Rindergulasch in Spätburgunder geschmort, serviert mit Spätzle und Krautsalat A,C,L	25
Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites und kleinem Beilagensalat A,C	22
Wiener Schnitzel mit Pommes Frites und Preisilbeeren oder Cocktailsause A,C	32
Bratwurst vom Metzger serviert mit überbackenen Kartoffeln und feinem Krautsalat M	24
Pulpo vom Grill mit Kartoffeln, mediterranem Gemüse und Salsa Verde R	34

Deserts

Vanilleeis 3 Kugeln mit Karamellsauce und gerösteten Mandeln G,H	9
Nussige Honigtorte „Medovnik“ mit einer Kugel Vanilleeis und Karamellsauce A,C,G,H	9
Klassische Schwarzwälder Kirschtorte mit Kirschsauce und Schokoraspeln A,C,G	9
Flammkuchen mit Apfel (süß) 🍏 A,G	13

Allergens:

A Cereals containing gluten
B Crustaceans
C Eggs
D Fish
E Peanuts

F Soybeans
G Milk (including lactose)
H Tree nuts
L Celery
M Mustard

N Sesame seeds
O Sulphur dioxide and sulphites
P Lupin
R Molluscs

