



## Grillen am eigenen Tisch bei offenem Feuer

*Rindssteak ca. 300 gr.*

*dazu servieren wir Ihnen:*

- gebackene Kartoffelecken -
- Kräuterbutter -
- BBQ Sauce und Sauerrahm -
- einen kleinen Blattsalat -

*Preis 37.00 €*

Dazu empfehlen wir Ihnen:

**DADÁ No.1**

Weingut Finca Las Moras

San Juan (Argentinien)

Ein Cuvee aus Malbec und Bonarda

“Perfekte Kombination aus Farbe, fruchtig-würzigem Duft und außerordentlich geschmeidigem Körper.  
Ein Schmeichler wie er im Buche steht.”

0,75 l 27.00 €

## Dirk Nägele empfiehlt unser Wälder-Menü

*Bunter Blattsalat  
mit Sprossen und Kracherle*

-

*Klingelberger Schüsselfleisch  
(Ragout vom Kalb, das in reichlich Riesling  
vom Klingelberg „Ortenau“ geschmort wurde)  
dazu schmale Nudeln*

-

*1 große Kugel Walnuss-Eis  
mit einem Schuss Eierlikör und Sahnehäubchen*

*3-Gang 32,00 €*

## Salatkarte ...

<i>Haringer's Wurstsalat mit oder ohne Käse reichhaltig garniert und ausgemachtes Bauernbrot</i>	9.60 €
<i>Großer Salatteller mit Sprossen, Kracherle und gebratenen Putenstreifen</i>	15.00 €
<i>Paniertes Schnitzel mit buntem Blattsalat, Sprossen und Kracherle</i>	16.00 €

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Salatsaucen:

French- Italien- Haringer- Bierbalsamico-

## *Kalte Vorspeisen ...*

*Bunter Blattsalat mit Sprossen und Kracherle* 5.50 €

*Gemischter Salat mit Sprossen und Kracherle* 6.70 €

*"Vitello Forella"* 9.80 €  
*ein alter Klassiker, auf unsere Art und Weise interpretiert  
feinster Kalbsrücken mit einer Sauce von geräucherten Forellen,  
garniert mit Kapernäpfel und Spitzen vom Blattsalat*

*Carpaccio vom Wälderweiderind mit Spitzen vom Rucola,  
Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan* 13.00 €

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Salatsaucen:

French- Italien- Haringer- Bierbalsamico-

## *Aus dem Suppentopf ...*

<i>Brühe vom Grafhuser Landgockel mit selbstgemachten Nudeln und Gemüse</i>	5.60 €
<i>Bärlauch-Cremesuppe mit Einlage von der geräucherten Schwarzwaldforelle</i>	6.90 €
<i>Rahmsüppchen vom frischen Spargel</i>	5.80 €

## *Vegetarisch ...*

<i>Hausgemachte Tagliatelle mit Spargel und Frühlingslauch, Kirschtomaten und frisch gehobeltem Parmesan</i>	16.80 €
<i>Cremiges Weißwein-Risotto mit knusprigen Ziegenkäseröllchen, sonnengetrockneten Tomaten, Rucola</i>	17.80 €
<i>Portion badischer Spargel (ca.300g) mit Sauce Hollandaise, junge Kartoffeln oder Kratzete</i>	24.00 €
<i>dazu eine Portion gemischter Schinken</i>	6.00 €

Unser Spargel kommt aus Hartheim von der Familie Ritzenthaler

## *Fischgerichte ...*

*Gebratene Schwarzwaldforellenfilets auf Bärlauch-Risotto  
und confierten Kirschtomaten* 23.50 €

*Edelfischragout in Champagner-Sauce  
dazu Nüdelchen und Frühlingsgemüse* 26.80 €

*Kross gebratenes Rotbarschfilet mit badischem Spargel,  
Sauce Hollandaise, Bärlauchpesta und Rosmarinkartoffeln* 28.00 €

1 Farbstoff                      3 Antioxidationsmittel                      5 Phosphat                      7 Süßstoff                      9 koffeinhaltig  
2 Konservierungsstoffe                      4 Geschmacksverstärker                      6 Geschwefelt                      8 Geschwärzt                      10 Chinin haltig

Sollten Sie von Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen sein, (Allergien)  
informieren Sie unsere Mitarbeiter. Gerne nehmen wir darauf Rücksicht.

## Fleischgerichte ...

<i>Schweinesteak unter Haringer's Schlemmerkruste (Zwiebeln, Knoblauch, Speck, Käse und Sauerrahm) mit Pommes Frites und Gemüse vom Markt</i>	<i>18.80 €</i>
<i>Intensiv geschmarte Rinder-Short Ribs mit Bärlauchknöpfle, und flambierten Cherrytomaten</i>	<i>21.50 €</i>
<i>Klingelberger Schüsselfleisch (Ragout vom Kalb, das in reichlich Riesling vom Klingelberg „Ortenau“ geschmort wurde), dazu selbstgemachte schmale Nudeln</i>	<i>23.80 €</i>
<i>Selbstgemachte Ravioli - gefüllt mit Büffel-Mozzarella und Hähnchen an Zitronen-Buttersauce und frisch geriebener Parmesan</i>	<i>20.00 €</i>
<i>Rosa gebratenes Lammnüsschen unter der Bärlauchkruste mit Kartoffelgratin und jungem Spitzkohl</i>	<i>28.30 €</i>
<i>Rosa gebratenes Rinderrückensteak auf Pfannengemüse mit Bacon-Whisky-Jam dazu Rosmarinkartoffeln</i>	<i>29.00 €</i>

1 Farbstoff                      3 Antioxidationsmittel                      5 Phosphat                      7 Süßstoff                      9 koffeinhaltig  
2 Konservierungsstoffe                      4 Geschmacksverstärker                      6 Geschwefelt                      8 Geschwärzt                      10 Chinin haltig

Sollten Sie von Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen sein, (Allergien) können Sie in unserer separaten Karte, die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe der Gerichte genau nachlesen. Nur wenn Sie unsere Mitarbeiter informieren, können wir darauf Rücksicht nehmen.

## *Für unsere kleinen Gäste ...*

<i>Portion Pommes Frites</i>	<i>4.00 €</i>
<i>Knöpfle mit Rahm-Sauce</i>	<i>4.50 €</i>
<i>Pfannkuchen mit Apfelmus</i>	<i>5.00 €</i>
<i>Hausgemachte Nudeln mit Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Kinderteller: kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites</i>	<i>8.20 €</i>
<i>Chicken Nuggets mit Pommes Frites</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Räuberteller: (leerer Teller und Du nimmst Dir was vom Teller Deiner Eltern .... )</i>	<i>0.00 €</i>



## *Hausgemachtes für den süßen Gaumen ...*

*Himbeer-Zitronengras-Sorbet  
mit einem Schuss eisgekühltem Wodka* 7,00 €

*Tabi's ofenfrisches Rhabarberküchlein mit Vanilleeis* 7,80 €

*Marmoriertes Erdbeer-Holunderblüten-Parfait  
mit marinierten Erdbeeren und geschlagener Sahne* 8,80 €

*Carpaccia von der Erdbeere mit no baked Cheesecake-Eis  
und süßem Pesto* 9,20 €

*„Erster regionaler Portwein“ ImPortant Ruby* 5cl 4,80 €

*Beim internationalen Spirituosenuwettbewerb  
mit der Goldmedaille ausgezeichnet  
Spätburgunder Likörwein 17% Vol*

*Weingut Lorenz & Corina Keller (Erzingen Hochrhein)*

Gerichte

von 11.30 – 13.45 Uhr

und 18.00 – 20.45 Uhr