

MITTAGSKARTE 12-14 UHR

BÄRLAUCH SUPPE		
 cremiges Bärlauch Süppchen Spargeleinlage klein groß		8 10
FLÄDLE-SUPPE		
Rinderkraftbrühe vom Tafelspitz Kräuterflädle klein groß		6.50 8.50
BUNTER SALAT		
 hausgemachte Rohkostsalate knackige Zupfsalate klein		8
groß		13
mit gratinierten Ziegenkäsetalern	+	7
mit einem gegrillten Hähnchenbrustfilet	+	10
LITTLE ITALY BOWL		
 Kritharaki (Reisnudeln) Rucola Cocktailtomaten Büffelmozzarella hausgemachtes Basilikum Pesto buntes Grillgemüse Kalamata Oliven Grissini		17
mit einem gegrillten Hähnchenbrustfilet	+	9
MAULTÄSCHLE		
 mit Gemüse gefüllt bunter Salat		18
PIKANTER OCHSENFETZENBURGER		
von der Hüfte geschmelzte Zwiebeln Tomate hausgemachte BBQ Sauce wilde Kartoffeln		19
BADISCHES DREIERLEI		
Wurstsalat aus feiner Lyoner hausgemachter Bibeleskäs Brägele		18

Alle Preise in Euro. Umbestellungen von Beilagen berechnen wir mit 1.50 Euro.
Für Fragen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.
„Sharing is caring.“ Sie möchten sich ein Gericht mit mehreren Personen teilen?
Wir berechnen 2.50 Euro pro weitere Person für das Gedeck.

HEIDI'S FLAMMKUCHEN 12-17 UHR

KLASSIK

Schwarzwälder Speck | Lauch | Schmand 12

zusätzlich mit Bergkäse + 3

OHNE TIER



buntes Grillgemüse | Tomaten | Rucola | Lauch
Tomaten Sugo | Balsamico Crème 15

SPARGEL



frischer Kaiserstühler Spargel | Babyblattspinat
Lauch | Schmand | Bärlauch Pesto 15

zusätzlich mit Klosterschinken + 3

DESSERT 12-17 UHR

AFFOGATO

1 Kugel Hof Eis Vanille | Espresso 5.50

PANNA COTTA

marinierte Erdbeeren | Minze 8

CRÈME BRÛLÉE

Sorbet 9

HAUSGEMACHTER APFELSTRUDEL

mit Rumrosinen | Vanillesauce 9

EI, EI, EI

Vanille Eis | Mini Käsekuchen | Eierlikör 9.50



Vegan



Vegetarisch