

## Feine Köstlichkeiten zum Vorwegessen

---

- € 5,50 Fein marinierte Rohkostsalate und bunte Blattsalate mit Ei und Tomate
- € 6,- Kaiserstühler Feldsalatröschen mit Speck, Ei und Kracherle
- € 10,50 Creme Brûlée von Ziegenkäse mit Rote Bete und Feldsalat
- € 10,50 Tranchen von der Oldenburger Entenbrust „geräuchert“ mit Lauch-Apfel-Salat und Feigensenf
- € 10,50 Heißes Bürelaibli gefüllt mit Weinbergschnecken im gekräuterten Knobli-Sößle
- € 12,50 Feldsalat mit Räucherlachs, Gamba im Kartoffelmantel, Frühlingsrolle und Asiasauce
- € 13,50 Die Variation von der Gänseleber mit Quittengelee und Brioche

## Aus dem Suppentopf

---

- € 4,- Kraftbrühe vom Tafelspitz mit Einlage und Schnittlauchröllchen
- € 5,40 Unsere Kaiserstühler Rahmsuppe von Weinbergschnecken
- € 5,80 Pastinaken-Cremesuppe mit Sahne-Wölkchen und Gamba im Kartoffelmantel

## Ein paar herzhaftere Gerichte

---

- € 13,50 Endinger Winzerteller (ein Gewürz-, zwei Schweinesteaks, Pommes Frites und Salate)
- € 17,30 Grillteller (drei verschiedene Steaks, Pommes Dauphines, Salate und Kräuterbutter)
- € 15,- Rinderrückensteak vom Badischen Weiderind mit Salaten und Kräuterbutter
- € 15,50 Rinderrückensteak vom Badischen Weiderind mit Salaten und herzhafter Knoblauchsauce
- € 21,- Filet vom Badischen Weiderind mit Salaten und Kräuterbutter oder Knoblauchsauce