

# Vorspeisen & Suppen



## vom Tuniberg

### Samtiges Spargelsüppchen

Spargelspitzen / Rosmarin-Croutons



8.00

### Fruchtige Tomatencremesuppe

Sojacreme / Basilikum / Agrumenöl



7.00

## Omas Klassiker

### Deftige Kartoffelsuppe

Crème fraîche / Wienerle / Frühlingszwiebeln

ohne Wienerle



6.50

## Vom Ringlihof Horben

### Karamellisierter Ziegenkäse & Aprikosen-Chutney

Gewürztomaten / Bärlauchpesto / Wildkräutersalat



12.50

## vom Forellenhof Umkirch

### Marinierter Loch-Duart-Lachs & gegrillte Garnelen

Bärlauchcreme / Spargelspitzen / Gewürztomaten

13.50



### Vitello „Limone“

rosa gegarte Kalbfleischscheiben / Zitonenöl / Limonendressing /  
Parmesan / Rucola

14.00




vegan



vegetarisch

# Hauptgerichte vom Land



<b>Grobe Kalbsbratwurst von der Metzgerei Lehmann</b>	14.00
Schmelzzwiebeln / Kalbsjus / Brägele	
<b>Geschnetzelte Rinderleber -sauer oder geröstet-</b>	15.00
Brägele / Salädle	
<b>Omas Kalbfleischkühle</b>	17.50
Grobe Senfsauce / Spargelspitzen / Butterspätzle	
<b>Zwei panierte Schnitzel vom Schweinerücken</b>	17.00
Brägele / Zitronenschnitz / Salädle	
<b>Omas Schwarzwälder Dreierlei</b>	18.00
 Schnitzel mit Zitrone / Kalbfleischkühle & Rahmsauce / Kässpätzle Schmelzzwiebeln	
<b>Rinderrückensteak 250gr. hausgemachte Bärlauch-Butter</b>	
Spargelspitzen vom Tuniberg / Rosmarinkartoffeln	25,00



vegan



vegetarisch

## Hauptgerichte aus dem Meer



### **Kurz gebeiztes Lachsfilet vom Grill**

Bärlauch-Tagliatelle / Kirschtomaten / Parmesan

22.50

## Hauptgerichte vegetarisch & vegan

### **Omas Kässpätzle**

Bergkäse / Schmand / geschmelzte Zwiebeln / Schnittlauch  
Salädle



14.50

### **Waldpilz-Risotto**

Austernpilze / Champignons / Shiitake-Pilze  
Schnittlauch / Secco / Schlagrahm / Salädle



18.00

### **Gefülltes Ratatouille-Rösti**

mediterranes Gemüse / Tomatensugo / Basilikum



16.50



### **Veganes badisches Dreierlei**

Bächle-Bulette & Rahmsauce / Schwabentor-Schnitzel & Zitrone /  
Spargelspitzen / Brägele



18.50



vegan



vegetarisch

# Salate



## Caesar Salat



13.50

Romanaherzen / Parmesandressing / Rosmarin-Croutons



## Bunter Frühlingssalat mit bunten Rohkostsalaten

13.00

Kresse-Dressing  oder Balsam-Vinaigrette  / Sonnenblumenkerne

## Omas Salädle



7.50

Kressedressing / Rohkostsalate / geröstete Sonnenblumenkerne

# Omas Salattoppings

mit Jus glasierte Hühnerbruststreifen

6.00

karamellisierte Ziegenkäse vom Ringlihof Horben



6.50

marinierter Spargel vom Tuniberg



7.00

kurz gebeiztes Lachsfilet vom Grill

7.50

vegane Bächle-Bulette



7.50

veganes Schwabentor-Schnitzel



7.50

gegrilltes Wolfsbarschfilet

8.50

gebratene Streifen vom Sirloin-Steak

8.50



vegan



vegetarisch

# Vesper & Snacks



## Wiehre Club Sandwich „der Klassiker“

14.50

Hähnchenbrust / krosser Speck / Spiegelei / Zitronen-Mayo /  
Eisbergsalat / Strauchtomaten / Rucola

## Bibiliskäs mit Brägele

13.50

## Badischer Wurstsalat <sup>2,4,6</sup> mit Bauernbrot

13.00

## Badischer Wurstsalat <sup>2,4,6</sup> mit Brägele

15.00

## Elsässer Wurstsalat <sup>2,4,6</sup> mit Bauernbrot

13.00

## Elsässer Wurstsalat <sup>2,4,6</sup> mit Brägele

15.00

## Badisches Dreierlei

15.00

Badischer Wurstsalat <sup>2,4,6</sup>, Bibiliskäs und Brägele

# Flammkuchen



## Schwarzwälder

12.00

Creme fraiche / Speck / rote Zwiebeln / Käse

## Mediterran



12.50

Creme fraiche / Basilikum Pesto / Rosmarin /  
Tomaten / Ziegenfrischkäse

## Spargel



12.50

Creme fraiche / Spargel vom Tuniberg / Zucchini / Tomate

## Süß



11.50

Quark / Creme fraiche / Apfel / Zimt



vegan



vegetarisch

# Dessert



## Eton Mess

7.50

Erdbeeren / Meringues / Schlagrahm / Vanilleeis

## New York Cheese Cake - hausgemacht

9.50

Mandeln / Erdbeeren / Himbeersorbet

# Eis und Sorbet

vom Eckhof in Horben



Kugel Eis nach Ihrer Wahl

2.00

## Milcheis

Schokolade / Vanille / Walnuss / salziges Milchkaramel

## Sorbet

Erdbeere  / Himbeere  / Zitrone



Portion Sahne

1.50



vegan



vegetarisch