

Vorspeisen

Appetisers/Entrées/Entrantes

Weinbergsschnecken ½ Dutzend mit Baguette 8,50 €
Half a dozen snails with baguette
Demi-douzaine escargots avec du baguette

Carpaccio vom Rinderfilet mit Salatbouquet ^{1,2,6,8} 12,80 €
Beef carpaccio with salad
Carpaccio du boeuf avec salade

Suppen

Soups/Soupes/Sopas

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl^{1,2,6} 4,80 €
Pumkin soup with oil from pumkin seed
Soupe á la citrouille ave de l'huile de grains de citrouille

Badische Kartoffelsuppe mit Croutons ^{1,2,} 4,80 €
Potato soup with croutons
Soupe aux pommes de terre avec croutons

Flädlesuppe ^{6,a,b,c,d} 4,50 €
Bouillon "Flädle" with strips of pancake
Bouillon "Flädle" avec une crêpe coupés en fines lanières

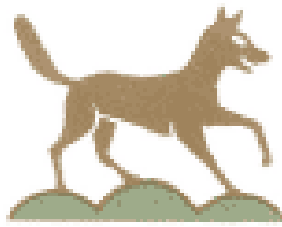
Salate

Salads/Salades/Ensaladas

Gemischter Salatteller ^{2,6,8,1} 4,80 €
Mixed salad
Salade composée

Salatteller mit Rumpsteakstreifen vom Angusrind ^{1,2,6,8} 14,90 €
Salad with rump steak strips (beef)
Salade avec bandes du romsteck (boeuf)

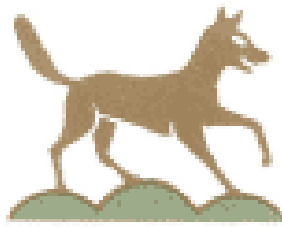
Salatteller mit Putenbruststreifen ^{1,2,6,8} 14,50 €
Salad with turkey strips
Salade avec bandes de la dinde



Hauptspeisen

Main dishes/ Plat principal/ platos principales

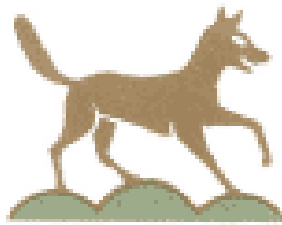
Dry Aged Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Zwiebeln, Brätele und Salat ^{1,6}	22,80 €
<i>Dry Aged Rump steak with herb butter or onions, fried potatoes and salad</i> <i>“Dry Aged” Romsteck avec beurre aux fines herbes ou oignons, pommes sautées et salade</i>	
Cordon-Bleu vom Kalb gefüllt mit Münsterkäse, Pommes Frites und Salat	21,80 €
<i>Cordon-bleu filled with Munster cheese, French fries and salad</i> <i>Cordon bleu fourré avec du fromage de Munster, Pommes frites et salade</i>	
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat ^{1,2,6,8}	14,80 €
<i>“Viennes Schnitzel” with french fries and salad</i> <i>Escalopes “Wiener Art” avec pommes frites et salade</i>	
Kalbssteak mit Morchelrahmsoße, Pommes Dauphine ^{1,2,6,8}	24,80 €
<i>Steak from calf with morel cream sauce and pommes dauphine</i> <i>Steak de veau avec une sauce á la crème aux morilles et pommes dauphine</i>	
Sauerbraten mit hausgemachten Kartoffelklößen, Preiselbeerbirne, Rotkraut und Blattsalat ^{1,2,5,6,8}	18,50 €
<i>Braised beef, potato dumplings, cowberries, red cabbage, salad</i> <i>Bœuf mariné (marinade à base de vinaigre), chou rouge, boulettes de pommes de terre, salade</i>	
“Wildererteller” Hirschgulasch mit Spätzle, Rotkraut, Preiselbeerbirne und Salat ^{1,2,5,6,8}	19,50 €
<i>Venison with german noodles (Spätzle), red cabbage, pear with prices berries and salad</i> <i>Cerf avec spaetzle, chou rouge, boire aux aires et salade</i>	
Putensteak mit Mangocurrysoße und Basmatireis, dazu Salat ^{2,5,6,8}	16,80 €
<i>Turkey steak with mango-curry sauce, Basmati rice, salad</i> <i>Steak de dinde avec une sauce mangue-curry, riz basmati, salade</i>	
Gedämpfter Lachs in Rieslingsoße mit Butternudeln und Salat ⁰	19,50 €
<i>Steamed Salmon with a white wine sauce, noodles and salad</i> <i>Saumon cuit á la vapeur avec une sauce de vin blanc (Riesling), nouilles et salade</i>	



Vegetarische Gerichte

Vegetarian/végétarien

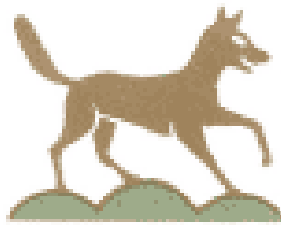
Semmelknödel mit Waldpilzragout und einem Beilagensalat ^{1,2,6,8}	14,80 €
<i>Bread dumplings with a wild mushroom ragoût and salad</i> <i>Quenelles de pain avec un ragoût de champignons sauvages et une salade</i>	
Salatplatte mit Ei ^{1,2,8}	11,80 €
<i>Salad dish with boiled egg</i> <i>Assiette de Salade avec un oeuf dur</i>	
Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebel, Salat ¹	13,50 €
<i>Home-made german/swabian noodles (spaetzle) mixed with cheese and roasted onions, salad</i> <i>Souabe nouilles "spätzle" avec fromage fait maison and oignons rôtis, salade</i>	



Vesperkarte

Snacks/ snack/ Tapas

Salatteller "Nizza" mit Schinken, Käse, Oliven und Thunfisch ^{1,2,6,7,8}	13,80 €
<i>Salad plate with ham, cheese, olives and tuna</i> <i>Salade nicose avec jambon, fromage, olives et thon</i>	
Wurstsalat mit Bauernbrot ^{1,2,6,8}	7,80 €
<i>Salad made of strips of sausage with bread</i> <i>Salade de la saucisse avec pain</i>	
Straßburger Wurstsalat mit Bauernbrot ^{1,2,6,8}	8,20 €
<i>Salad made of strips of sausage and cheese with bread</i> <i>Salade de la saucisse et du fromage avec pain</i>	
Portion Bratkartoffeln ¹	3,80 €
<i>Fried potatoes</i> <i>Pommes sautées</i>	
Schnitzel mit Brot ¹⁰	8,20 €
<i>Schnitzel with bread</i> <i>Escalope avec pain</i>	
Dry Aged Rumpsteak mit Kräuterbutter und Brot	15,80 €
<i>Dry Aged Rump steak with herb butter and bread</i> <i>Dry Aged Romsteck avec beurre aux fines herbes et pain</i>	
Toast Hawaii ^{1,2,6,8,9}	8,20 €
<i>Toast with ham, cheese and pineapple</i> <i>Toast avec jambon, fromage et ananas</i>	



H= Hopfenextrakt

l=Hopfen

Z=Gerstenmalz

1 = Konservierungsstoffe/ preserving agent/ conservateur/ conservante

2 = Farbstoffe/ artificial colouring/ colorant/ colorante

3 = koffeinhaltig/ containing caffeine/ avec caféine/ con cafeína

4 = chininhaltig/ quinine/ quinine/ quinine

5 = Süßungsmittel/ sweetener/ aspartame/ sustancia edulcorante

6 = Säuremittel/ acidity/ acidifiant/ ácido

7 = Phosphat/ phosphate/ phosphate/ fosfato

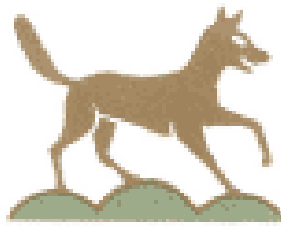
8 = geschwefelt/ sulphured/ soufré/ sulfurado

9 = Antioxidationsmittel/ antioxidant/ antioxidante/ antioxidante

10 = Nitrat/ nitrate/ nitrate/ nitrato

0 = Sulfite

Wir haben auch eine Allergenkarte. Sprechen Sie gerne unser Servicepersonal an.



Desserts

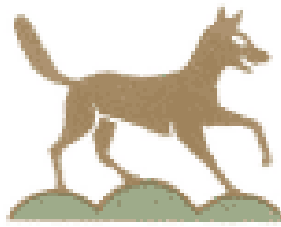
pudding/ desserts/ postres

Gemischtes Eis ^{1,2}	4,20 €
<i>Mixed ice cream</i> <i>Glaces mixtes</i>	
Gemischtes Eis mit Sahne ^{1,2}	4,70 €
<i>Mixed ice cream with whipped cream</i> <i>Glaces mixtes avec de la crème</i>	
Dessert Trio (kleine Creme Brûlée von der Tonka Bohne & Baileys und ein Espresso) ^{1,2,3}	5,30 €
<i>Dessert trio (crème Brûlée & Baileys and one espresso)</i> <i>Dessert trio (crème Brûlée & Baileys et un espresso)</i>	
Creme Brûlée von der Tonka Bohne ^{1,2}	6,50 €
<i>crème Brûlée with the flavour of the Tonka bean</i> <i>crème Brûlée parfumé à la fève de tonka</i>	
Apfelstrudel mit Vanilleeis ^{1,2}	6,50 €
<i>Apple strudel and vanilla ice cream</i> <i>Un strudel de pommes et glace à la vanille</i>	
Hausgemachte Sorbets	pro Kugel 1.80 €
<i>Homemade sorbets</i> <i>Sorbet artisanal</i>	<i>per ball</i> <i>par boule</i>

Warme Getränke

warm drinks/ boissons chaudes/ bebidas calientes

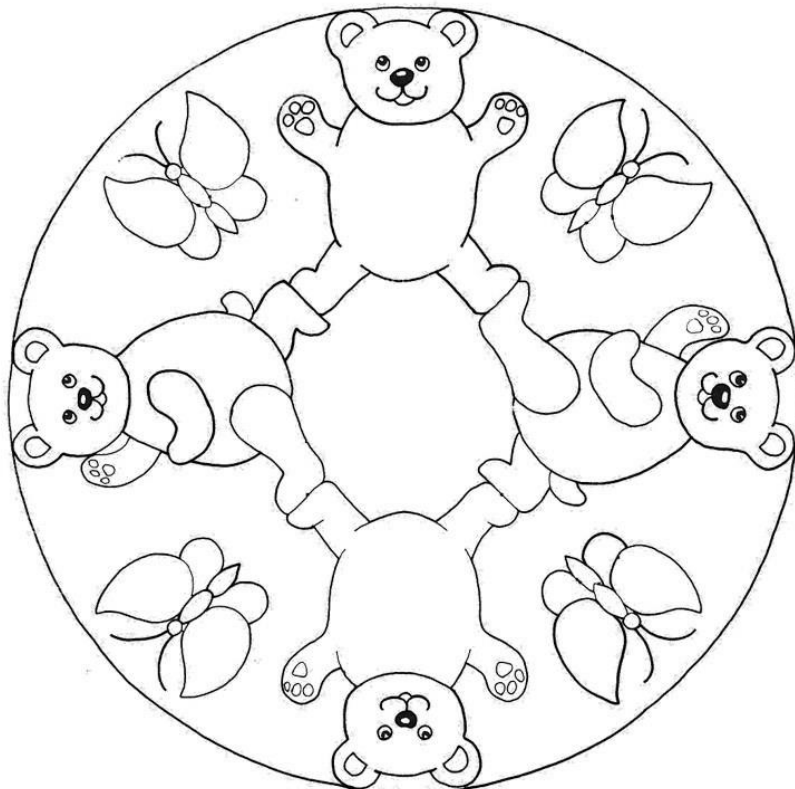
Tasse Kaffee ³	0,2 L	2,40 €
Tasse Cappuccino ³	0,25 L	2,80 €
Glas Latte Macchiato ³	0,4 L	3,40 €
Tasse Espresso ³		2,00 €
Tasse Milchkaffee	0,25 L	3,20€
Tasse Heiße Schokolade	0,25 L	3,00€
Glas Tee (von Teekanne, versch. Sorten)		2,20 €

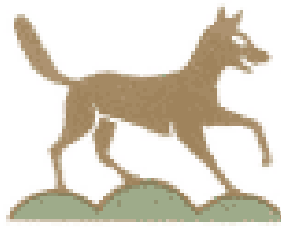


Für unsere kleinen Gäste

for children/ pour enfants/ para niños

Kinderschnitzel mit Pommes rot-weiß	7,50 €
<i>Small Schnitzel with french fries, ketchup and mayonnaise</i> <i>Petite escalope avec pommes frites, ketchup et mayonnaise</i>	
Spätzle mit Rahmsoße	3,70 €
<i>Noodles with sauce</i> <i>Nouilles avec sauce</i>	
Pommes rot-weiß	3,50 €
<i>French fries with ketchup and mayonnaise</i> <i>Pommes frites avec ketchup et mayonnaise</i>	
„Pinoccio – Teller“ Fischstäbchen mit Salzkartoffeln	7,00 €
<i>Fish fingers with boiled potatoes</i> <i>Bâtonnet de poisson avec pommes de terre à l'eau</i>	
Dessert „Biene Maja“ 1 Kugel Eis mit Schokosauce	1,50 €
<i>Vanilla ice cream with chocolate sauce</i> <i>Glace vanille avec sauce chocolat</i>	





Alkoholfreie Getränke

Schwarzwaldsprudel Mineralwasser

Fl. Mineralwasser (classic , medium ,still)	0,5L	3,00 €
Fl. Mineralwasser (classic , still)	0,75L	4,00 €

Unsere Säfte

Glas Apfelsaft	0,3L	2,90 €
Glas Apfelsaft	0,4L	3,50 €
Glas Orangensaft	0,3L	2,90 €
Glas Orangensaft	0,4L	3,50 €
Glas Johannisbeersaft	0,3L	2,90 €
Glas Johannisbeersaft	0,4L	3,70 €

Unsere Saftchorle

Glas Apfelsaftschorle	0,3L	2,50 €
Glas Apfelsaftschorle	0,4L	3,20 €
Glas Orangensaftschorle	0,3L	2,70 €
Glas Orangensaftschorle	0,4L	3,40 €
Glas Johannisbeersaftschorle	0,3L	2,80 €
Glas Johannisbeersaftschorle	0,4L	3,50 €

Erfrischungsgetränke

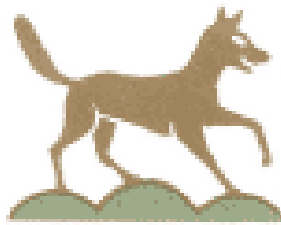
Glas Spezi oder Coca-Cola, 2,3,6	0,3L	2,80 €
Glas Spezi oder Coca-Cola, 2,3,6	0,4L	3,50 €
Fl. Coca-Cola Light, 2,3,6	0,3L	2,90 €
Flasche Himbeer-Minze, 2,3,6	0,25L	2,90 €
Flasche Limette und Ingwer, 2,3,6	0,25L	2,90 €

Schwarzwaldsprudel

Glas gelber oder süßer Sprudel 2,6	0,4L	2,70 €
------------------------------------	------	--------

Jugendgetränk v. Schwarzwaldsprudel

Glas gelber oder süßer Sprudel 2,6	0,3L	2,20 €
------------------------------------	------	--------



Spirituosen

Obstler	2cl	2,50 €
Kirschwasser	2cl	2,70 €
Williamsbirne	2cl	3,00 €
Rosler (Topinambur)	2cl	2,50 €
Roter Rosler	2cl	2,50 €

Liköre

Kirschlikör	2cl	2,70 €
Baileys, 2	2cl	3,00 €
Fernet Branca, 2	2cl	2,70 €
Ramazotti, 2	4cl	3,70 €
Jägermeister, 2	2cl	2,70 €

Mixgetränke

Barcadi gedoppt, 3	2cl	3,30 €
Asbach gedoppt, 3	2cl	3,30 €
Jack Daniels mit Cola, 3	4cl	4,50 €
Wodka mit Orangensaft, 3	4cl	4,20 €



Bier vom Fass

Export ^{Z,H,I}	0,3L	2,50 €
Export ^{Z,H,I}	0,5L	3,40 €
Radler süß/sauer ^{Z,H,I,2,6}	0,3L	2,50 €
Radler süß/sauer ^{Z,H,I,2,6}	0,5L	3,40 €
Pils ^{Z,H,I}	0,3L	2,60 €
Pils ^{Z,H,I}	0,4L	3,40 €
Hefeweizen hell ^{Z,H,I}	0,3L	2,70 €
Hefeweizen hell ^{Z,H,I}	0,5L	3,60 €

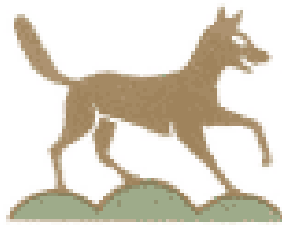
Flaschenbiere

Kronen Pils ^{Z,H,I}	0,5L	3,30 €
Wagner Kristallweizen ^{Z,H,I}	0,5L	3,20 €

Alkoholfreie Flaschenbiere

Erdinger Weissbier alkoholfrei ^{Z,H}	0,5L	3,70 €
Clausthaler Classic alkoholfrei ^{Z,H}	0,33L	3,00 €

*H= Hopfenextrakt
I=Hopfen
Z=Gerstenmalz*



Weine der WG Rammersweier

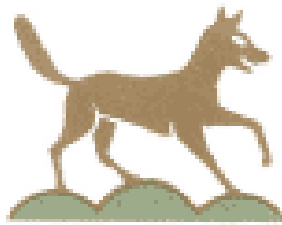
Flasche	1/10 L	¼ L	1 L
Müller Thurgau ⁰	2,00 €	4,00 €	15,00 €
Müller Thurgau trocken ⁰	2,00 €	4,20 €	15,00 €
Klingelberger Riesling ⁰	2,10 €	4,20 €	16,00 €
Klingelberger Riesling trocken ⁰	2,10 €	4,20 €	16,00 €
Spätburgunder Weißherbst ⁰	2,10 €	4,20 €	16,00 €
Spätburgunder Rotwein ⁰	2,30 €	4,50 €	17,50 €
Spätburgunder Rotwein trocken ⁰	2,30 €	4,50 €	17,50 €

Weinschorle

Müller Thurgau Schorle ⁰	0,25L	2,60 €
Klingelberger Schorle ⁰	0,25L	2,80 €
Spätburgunder-Weißherbst-Schorle ⁰	0,25L	2,80 €
Spätburgunder – Rotwein-Schorle ⁰	0,25L	3,00 €

Sekt

Fl. Samba Sekt trocken ⁰	0,75L	18,50 €
Fl. Spätburgunder Rosé Sekt trocken ⁰	0,75L	24,50 €
Fl Samba Secco ⁰	0,75L	15,50 €
Fl. Samba Grape ⁰	0,75L	15,50 €
Piccolo trocken (MM) ⁰	0,20L	4,80 €



Flaschenweine der WG-Rammersweier

2014er Grauburgunder Tradition QbA trocken

Ein kräftiger Weißwein mit feinen Aromen von Quitte, Birne und Melone. Im Nachgeschmack entwickelt sich eine zarte mineralische Note.⁰

Fl.0,75 17,50€

2013er Spätburgunder Rotwein "SR" trocken

Ein kräftiger Rotwein mit fruchtige Aromen von Brombeeren und Kirschen. Der Wein ist trocken ausgebaut mit angenehmer Säure.⁰

Fl.0,75 19,00€