



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} 4,50 €

Pumkin soup with oil from pumkin seed
Soupe à la citrouille avec de l'huile de grains de citrouille

Badische Kartoffelsuppe mit Croutons ^{1,2,6} 4,50 €

Potato soup with croutons
Soupe aux pommes de terre avec croutons

Flädlesuppe ^{6,a,b,c,d} 4,20 €

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} 4,30 €

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} 14,00 €

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}	21,80 €
<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, Salat	20,80 €
<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}	13,80 €
<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}	22,80 €
<i>Steak from calf with morel cream sauce and pommes dauphine</i> <i>Steak de veau avec une sauce à la crème aux morilles et pommes dauphine</i>	
Sauerbraten mit hausgemachten Kartoffelklößen, Preiselbeeren, 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 und 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 airelles et salade</i>	
Gefüllte Poulardenbrust mit Morchelrahmsoße mit Gemüse der Saison und Pommes Dauphine ^{2,5,6,8}	19,50 €
<i>poulard breast filled, with morel cream sauce, pommes Dauphine, vegetables</i> <i>Pointrine de poularde farci, avec une sauce à la crème aux morilles, legumes, pommes dauphine</i>	



Gedämpfter Lachs in Rieslingsoße mit Butternudeln und Salat ⁰ 19,50 €

Steamed Salmon with a white wine sauce, noodles and salad

Saumon cuit à la vapeur avec une sauce de vin blanc (Riesling), nouilles et salade

Vegetarische Gerichte

Vegetarian/végétarien

Semmelknödel mit Waldpilzragout und einem Beilagensalat ^{1,2,6,8} 14,80 €

Bread dumplings with a wild mushroom ragoût and salad

Boulettes de petit pain avec un ragoût de champignons sauvages et une salade

Salatplatte mit Ei ^{1,2,8} 11,80 €

Salad dish with boiled egg

Assiette de Salade avec un oeuf dur

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln ¹ 9,50 €

Home-made german/swabian noodles (spaetzle) mixed with cheese and roasted onions

Souabe nouilles "spätzle" avec fromage fait maison and oignons rôtis



Vesperkarte

Snacks/ snack/ Tapas

Salatteller "Nizza" mit Schinken, Käse, Oliven und Thunfisch ^{1,2,6,7,8}	12,80 €
<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}	7,20 €
<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}	7,80 €
<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 15,50 €

Dry Aged Rump steak with herb butter and bread
Dry Aged Romsteck avec beurre aux fines herbes et pain

Toast Hawaii ^{1,2,6,8,9} 8,20 €

Toast with ham, cheese and pineapple
Toast avec jambon, fromage et ananas

H= Hopfenextrakt

I=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 (Vanilleeis mit Sahne & Baileys und ein Espresso) ^{1,2,3}	5,30 €
<i>Dessert trio (Vanilla ice cream with whipped cream & Baileys and one espresso)</i> <i>Dessert trio (Glace vanille avec de la crème & Baileys et un espresso)</i>	
Schokoladensoufflé mit Kirschen und Vanilleeis ^{1,2}	7,80 €
<i>Chocolat soufflé with cherries and vanilla ice cream</i> <i>Soufflé au chocolat aux cerises avec une glace à la vanille</i>	
Apfelküchle mit Zimt, Zucker und Vanilleeis ^{1,2}	6,50 €
<i>Apple fritters with cinnamon and sugar, vanilla ice cream</i> <i>Beignet de pomme avec cannelle, sucre et glace à la vanille</i>	

Warme Getränke

warm drinks/ boissons chaudes/ bebidas calientes

Tasse Kaffee ³	0,2 L	2,40 €
Tasse Cappuccino ³	0,2 L	2,80 €
Glas Latte Macchiato ³	0,25 L	3,40 €
Tasse Espresso ³		2,00 €
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 €

*Small Schnitzel with french fries, ketchup and mayonnaise
Petite escalope avec pommes frites, ketchup et mayonnaise*

Spätzle mit Rahmsoße 3,70 €

*Noodles with sauce
Nouilles avec sauce*

Pommes rot-weiß 3,50 €

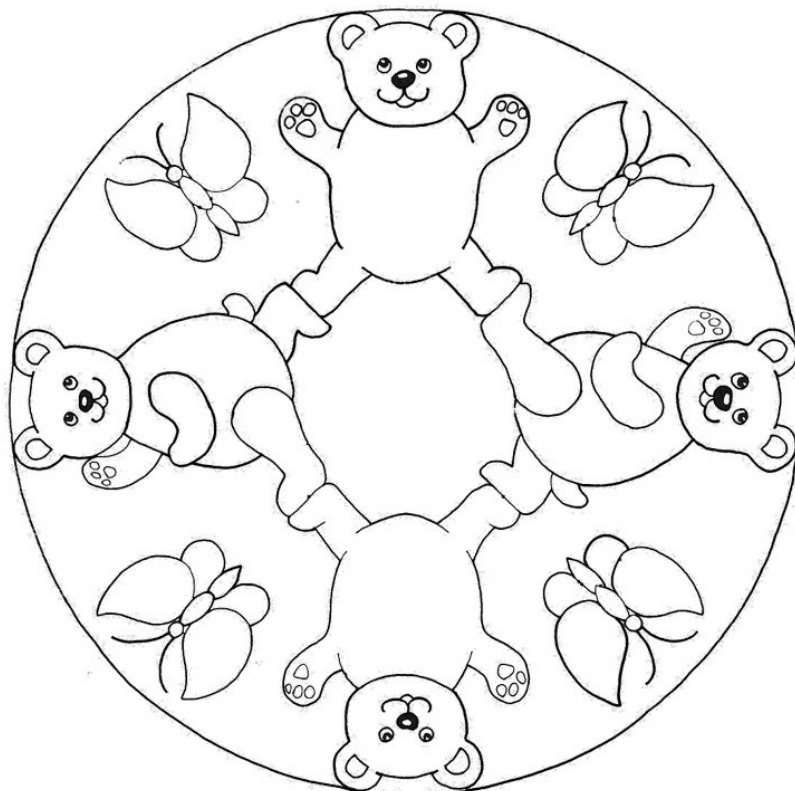
*French fries with ketchup and mayonnaise
Pommes frites avec ketchup et mayonnaise*

„Pinoccio – Teller“
Fischstäbchen mit Salzkartoffeln 7,00 €

*Fish fingers with boiled potatoes
Bâtonnet de poisson avec pommes de terre à l'eau*

Dessert „Biene Maja“
1 Kugel Eis mit Schokosauce 1,50 €

*Vanilla ice cream with chocolate sauce
Glace vanille avec sauce chocolat*





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 Saftschorle

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

F1.0,75 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

F1.0,75 19,00€