



Aus dem Salatgarten

<i>Farbenfrohe Blatt - und Rohkostsalate mit Kernen</i>	
<i>der Kleine, nur als Beilage</i>	€ 5,50
<i>der Größere als Vorspeise</i>	€ 7,00
<i>und der Große in der Schale mit frischen Früchten</i>	€ 10,50
<i>🌀 mit paniertem Schnitzel vom Landschwein</i>	€ 18,50
<i>🌀 mit Zanderfilet, kross auf der Haut gebraten</i>	€ 22,50
<i>🌀 mit rosa gebratenem Entrecôte und hausgemachter Kräuterbutter</i>	€ 23,50



Die Vorspeisen

<i>Ochsenherztomate mit mediterranem Brotsalat, mariniertem Bio - Ziegenfeta und Artischockentapenade</i>	€ 13,50
<i>Warmes Pulpcarpaccio mit Zitrone und Olivenöl an kleinem Wildkräutersalat</i>	€ 16,00

Aus dem Suppentopf

<i>Rinderkraftbrühe mit Flädle und Klößchen</i>	€ 5,00
<i>Asiatisches Kokos - Limettensüppchen mit gebratener Riesencrevette</i>	€ 6,50 € 9,50

Vegetarisches

<i>Mediterranes Ofengemüse mit weißem Bohnenpüree, Salzzitronen und Sesamöl</i>	 	€ 19,50
<i>Waldpilz - Lauchragout in Rahm mit hausgemachtem Semmelknödel</i>	<i>als Vorspeise</i>	€ 18,50 € 14,50

Eine Auflistung über unsere Lieferanten und Partner, sowie die von uns verwendeten Allergene, Zutaten und Zusatzstoffe sind jederzeit auf Nachfrage bei einem unserer Mitarbeiter einzusehen.

LANDGASTHOF



Unsere Fischgerichte

<i>Zanderfilet, kross auf der Haut gebraten an Hummerbuttersauce mit weißem Bohnenpüree und Kartoffelküchle</i>	€ 26,50
<i>Seeteufel und Riesencrevetten mit Rosmarin und Knoblauch gebraten an mediterranem Ofengemüse und Venere Risotto</i>	€ 32,50

Unsere Fleischgerichte

<i>Frikassee vom Schwarzfederhuhn mit Champignons und Erbsen Gemüse vom Markt und Pilawreis</i>	€ 19,50
<i>Kalbszünge auf roter Zwiebelmarmelade an kräftigem Spätburgunderjus mit Gemüse vom Markt und Kartoffelküchle</i>	€ 22,50
<i>Filet vom heimischen Freilandschwein in der Walnusskruste auf Rahmpilzen mit Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle</i>	€ 23,50
<i>Rosa gebratenes Entrecôte in der Petersilien Zitronenkruste auf kräftigem Spätburgunderjus mit Gemüse vom Markt und gratinierten Kartoffeln</i>	€ 26,50
<i>Kalbsfilet auf gebratenen Speckpfifferlingen an kräftigem Spätburgunderjus mit Gemüse vom Markt und Venere Risotto</i>	€ 32,50

*Eine Auflistung über unsere Lieferanten und Partner, sowie die von uns verwendeten Allergene, Zutaten
und Zusatzstoffe sind jederzeit auf Nachfrage bei einem unserer Mitarbeiter einzusehen.*

LANDGASTHOF



Rebstock
SULZBURG

Sympathisch Badisch

<i>Wurstsalat mit oder ohne Käse und farbenfrohen Rohkostsalaten umlegt</i>	€ 11,50
<i>Schwarzwälder Rohschinken, dünn geschnitten mit reichlicher Garnitur</i>	€ 13,50
<i>Hausgemachte Maultaschen in der Brühe mit Zwiebelschmelze und Kartoffel - Gurkensalat</i>	€ 14,50
<i>Paniertes Schnitzel vom heimischen Freilandschwein mit hausgemachten Spätzle oder Kartoffel - Gurkensalat und kleinem Salat</i>	€ 17,50
<i>Gesottene Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren, eingemachtem Kürbis, Rote Beete und Bouillonkartoffeln</i>	€ 18,50

Unsere Desserts

<i>Karamellköpfe mit Schlagrahm</i>	€ 6,50
<i>Hausgemachte Beerengrütze mit Vanilleeis und Sahne</i>	€ 7,50
<i>Dreierlei Sorbets im Glas mit Markgräfler Winzersekt aufgegossen</i>	€ 8,50
<i>Mousse au chocolat an Vanillespiegel mit Früchten der Jahreszeit</i>	€ 9,00
<i>„Mama Mia“ Mascarpone Creme auf luftigem Biskuit mit frischen Himbeeren und Cointreau Parfait</i>	€ 9,50
<i>3 Pralinen/Trüffel zum Kaffee</i>	€ 3,00
<i>Eis und Sorbet 1 Kugel Eis / Sorbet (Vanille, Schokolade, Nuss, Cafe, Mango, Erdbeere, Zitrone) mit Sahne</i>	€ 2,50 € 0,50
<i>Auswahl unserer Rohmilchkäse mit hausgemachtem Feigensenf und Honignüssen</i>	€ 10,50

*Eine Auflistung über unsere Lieferanten und Partner, sowie die von uns verwendeten Allergene, Zutaten
und Zusatzstoffe sind jederzeit auf Nachfrage bei einem unserer Mitarbeiter einzusehen.*