

Kalte Vorspeisen cold appetizers

Gemischter Salat hausgemachte Rohkostsalate Blattsalate Kräuter Kerne Mixed salad with fresh herbs homemade raw food salad roasted seeds	8,90
Rote Birne Mozzarella spicy Nüsse Wildkräutersalat Red pear mozzarella spicy nuts wild herb salad	13,50
Tatar vom Weideochsen Kapern Zwiebeln Tomate fein garniert Beef tatar capers onions tomatoe	70g 16,90
Ruccola Salat Gratiniertes Ziegenkäse Feigen Senf Kirschtomaten Oliven Rocket salad cherry tomatoes olives figue moustard gratinated goat cheese	16,50 <small>14,50</small>

Flammkuchen | tarte flambée

Flammkuchen klassisch Speck Zwiebeln Schnittlauch Tarte flambée bacon onions chives	12,50
Flammkuchen mit Steinchampignons Speck Steinchampignons Zwiebeln Tarte flambée bacon stone mushrooms onions	14,50
Flammkuchen -Leopoldshöhe Spinat Tomate Rote Zwiebeln Fetakäse Tarte flambée Leopoldshöhe	16,50

Hausgekochte Suppen / homemade soups

Kalte Gurkensuppe Radischen Black Tiger Garnele Knoblauchbaguette Cold soup of cucumber black tiger prawn garlic bread radish	12,50
Kohlrabicrème Suppe hausgemachte Backerbsen frische Kräuter Kohlrabi Creamsoup of potatoes and leek cream chives bread croutons	9,50

Für den kleinen Hunger / for the small appetite

Badischer Wurstsalat hausgemachte Rohkostsalate mit Käse 14,50 Local sausage salad raw food salad cheese 14,50	ohne Käse 12,50
Tatar vom Weideochsen Kapern Zwiebeln Tomate fein garniert Beef tatar capers onions tomatoe	140g 23,50
Wassmer's Holzofenfleischkäse zwei Spiegeleier Brägele Wood stove Fleischkäse two fried eggs fried potatoes	17,50
Toast Hawaii Toast gekochter Schinken Gouda Ananas Salatbouquet Toast Hawaii Toast cooked ham gouda cheese pineapples saladbouquet	14,50

Glutenfrei – und Kohlehydratfrei glutenfree and without carbohydrates

Gebratene Putenbrust 150g frisches Gemüse vom Markt Roasted turkey breast fresh vegetables from the market	19,90
Rindersteak von der Färse 180 g frisches Gemüse vom Markt Kräuterbutter Beefsteak fresh vegetables from the market	22,50
Gegrillte Black Tiger Garnelen hausgemachte Rohkostsalate Blattsalat Feigensenf Monkfish & shrimp homemade raw food salad leaf salads cranberry vinaigrette	26,90

Liebe Gäste, für Umbestellungen berechnen wir 1€ pro Umbestellung

**Liebe Gäste, zu allen Gerichten servieren wir Ihnen ohne Aufpreis
frisches französisches Baguette / hochwertiges, kaltgepresstes Olivenöl / Himalayasalz / Pfeffer**

Unsere Klassiker our classics

Oma's hausgemachter Hackbraten Rahmsauce Steinchampignons Spätzle Preiselbeeren <small>homemade meatloaf creamsauce stone mushrooms cranberries Spätzle</small>	19,90 / 18,40
Suure Leber geschnetzelt vom Kalb Balsamicojus Bratkartoffeln <small>Veal liver in balsamicojus with fried potatoes</small>	24,90 / 23,40
Cordon bleu vom Weideschwein Gemüse der Saison Pommes frites <small>Cordon bleu of porc vegetables French fries</small>	27,90
Geschmorte Kalbsbäckli Gemüse der Saison hausgemachte Spätzle <small>Braised veal cheeks seasonal vegetables homemade Spätzle</small>	29,90 / 28,40
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken knusprige Pommes frites <small>Wiener Schnitzel from the saddle of veal French fries</small>	31,50 / 30,00
300g Rumpsteak von der heimischen Färse Haselnuss – Chilli – Butter Pommes frites <small>Rumpsteak, caeé de Paris Butter French fries</small>	38,50
Jubiläumsangebot 30 Jahre Ott auf der Leopoldshöhe Black Angus Rinderfilet Pfeffersauce Blattspinat hausgemachte Spätzle <small>Black Angus tenderloin of beef peppercream sauce spinach homemade Spätzle</small>	39,00 37,50

Sommermenü

Büffel Mozzarella

Rote Birne | spicy Nüsse | Wildkräutersalat

★★★

Ap

Hausgemachte Backerbsen | frische Kräuter

★★★

Dreierlei vom Hasler Bio Hühnchen

Brust – Keule – Pollo fino | Bohnen | Erbsen | Tagliatelle

★★★

Mandarinen Panna Cotta / marinierte Beeren

Panna cotta mandarines / marinated berries

★★★

3 Gänge 48,50 / 4 Gänge 57,00

Fisch / fish

Black Tiger Garnelen Tagliatelle Wildes Gemüse Cocktailtomaten Knoblauch <small>Black tiger shrimps tagliatelle wild vegetables cherry tomatoes garlic</small>	34,50 / 33,00
Duett von Zander und Seeteufel Tomaten – Knoblauchbutter Risotto <small>Monkfish tomatoe – garlic – butter Riesling Risotto Parmesan</small>	38,50 37,00

Vegetarische Gerichte / vegetarian dishes

Steinpilzravioli Tomaten – Salbeibutter Champignons Parmesan geröstete Kerne <small>Ravioli of cep tomatoe – sage – butter mushroom parmesan cheese</small>	20,90 / 19,40
Gutedel – Parmesan – Risotto Burrata Markt Gemüse Ruccola <small>Tessiner Risotto fried forest mushrooms Parmesan cheese</small>	22,90 / 21,40
Großer gemischter Salat gebratene Waldpilze Kräuter Cherry Tomaten <small>Large Salad roasted mushrooms herbs cherry tomatoes</small>	18,50
Hausgemachte Rösti zwei Spiegeleier kleiner Salat <small>Homemade Rösti two fried eggs small salad</small>	19,50

Liebe Gäste, für Umbestellungen berechnen wir 1€ pro Umbestellung

Liebe Gäste, zu allen Gerichten servieren wir Ihnen ohne Aufpreis

frisches französisches Baguette / hochwertiges, kaltgepresstes Olivenöl / Himalayasalz / Pfeffer

Saisonale Gerichte Matjes und Melonen | seasonal dishes

Matjes Tatar crème fraîche Apfel Rote Zwiebel Radieschen Matjes herring crème fraîche apple red onion radish	12,50
Portion frische Matjes rote Zwiebeln Paprika Blattsalat Brägele Fresh herring red onions pepper green leaf salad fried potatoes	16,50
Matjes Hausfrauen Art Hausfrauensauce Apfel Zwiebeln Herring housewife style housewife sauce apple onions	17,50
Matjes und Charentais Melone Melonen Chutney Ruccola Matjes herring melon melonchutney	18,50
Charentais Melone Schwarzwälder Schinken Charentais melon smoked black forest ham	16,50
Melone mit rotem Portwein Charentais melon red portwine	21,50

Süße Köstlichkeiten / sweets

Unser Eis kommt aus der Schlotzeria in Grenzach
Vanille | Schokolade | Buttermilch -Passionsfrucht | Nuss | Wassermelone | Minz – Schoko | Blutorange

Kugel Eis	eine große Kugel Eis aus der Schlotzeria	3,90
Affogato	1 Kugel Vanille Eis Espresso	5,90
Vanilla Spezial	große Kugel Vanille Eis mit steirischem Kürbiskernöl	6,50
Schoko Spezial	große Kugel Schoko Eis Sahne Himbeer – Eierlikör	7,00
Pistatien Spezial	große Kugel Vanille Eis Pistatienlikör	8,00
Blutorangen – Apérol	1 große Kugel Blutorangensorbet Apérol aufgefüllt	9,20
Vodka Sorbet	1 große Kugel Blutorangensorbet mit 2cl Vodka	9,20
Gin Sorbet	1 große Kugel Blutorangensorbet mit 2cl Bombay Gin	9,20
Mandarinen Panna Cotta	Marinierte Waldbeeren Mandel	
streussel	11,50	
Tarte Tatin	karamellierte, französische Apfeltarte Vanille Eis	11,50
Apfel Flammkuchen	Leckerer Apfelflammkuchen Rahm Äpfeln Rosinen Zimt	11,90
Nussknacker	Vanille Eis Nuss Eis karamelisierte Nüsse Schlagrahm	12,50
Veganes Törtchen	Veganes, glutenfreies Törtchen mit Mangocoulis, Früchtegarnitur	12,50
Dessertvariation für 2	Dessertüberraschung aus unserer Dessertküche	18,50

Liebe Gäste, für Umbestellungen berechnen wir 1€ pro Umbestellung

**Liebe Gäste, zu allen Gerichten servieren wir Ihnen ohne Aufpreis
frisches französisches Baguette / hochwertiges, kaltgepresstes Olivenöl / Himalayasalz / Pfeffer**