

## SALATE

– Dazu gibt's Steinofenbaguette –

Kleiner bunter Salatteller <sup>3</sup>	4,50
Bunter Salat <sup>3</sup> mit Hähnchenstreifen in Sesam und Honig	11,10
Bunter Salat <sup>3</sup> mit Auberginen-Quinoaröllchen und Tomatenhummus – vegan –	11,50
Bunter Salat <sup>3</sup> mit gebackenem Ziegenkäse und Feigensenf	11,50

## BURGER

– Dazu gibt's hausgemachte Kartoffelwedges –

Waldseeburger	11,90
Saftiges Rindfleisch (150 g), Bacon <sup>1</sup> , Käse, Tomate, Zwiebel und Gurke <sup>1,3</sup>	
Veganer Laugen-Burger – vegan –	11,90
Tofupatty, Tomatenhummus, Rucola, Tomate, Zwiebel und Gurke <sup>1,3</sup>	

## HAUPTGANG

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	13,70
Würziges Putengeschnetzeltes mit Tomate an Basmatireis	14,80
Hähnchenbrust mit Parmesankruste auf sahnigen Orecchiette, Kirschtomaten und Kaiserschoten	17,20
Kalbsrahmbraten mit cremigen Champignons, Gemüse und hausgemachten Spätzle	15,80
Deutsches Färsenrumpsteak "dry aged" – 220 g – an Pfefferrahmsoße oder Kräuterbutter mit Gemüse und Pommes frites	22,10
Lachssteak an Safransoße und Couscous	18,20

## VEGAN/VEGETARISCH

Karotten-Kokoscremesuppe – vegan –	5,00
Sahnige Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Gemüse	11,80
Süßkartoffel-Paprika-Curry mit Kichererbsen und Couscous – vegan –	12,20
Orecchiette mit Gemüse in Tomatensoße und Räuchertofu – vegan –	12,20
Pfannkuchen mit Grillgemüse und cremigen Champignons	12,80

## VESPER

Flammkuchen Speck <sup>1</sup> und Zwiebeln	8,90
Flammkuchen Ziegenkäse, Rosmarin und Oliven <sup>9</sup>	9,40
Flammkuchen Sojarahm, Champignons, Räuchertofu und Röstzwiebeln – vegan –	9,10
Flammkuchen „Waldsee“ mit hausgebeiztem Lachs, Rucola und Parmesan	10,40
Badischer Wurstsalat <sup>1, 2, 3</sup> mit Steinofenbaguette	9,00
Elsässer Wurstsalat <sup>1, 2, 3</sup> mit Steinofenbaguette	9,30
Badisches Dreierlei – Wurstsalat <sup>1, 2, 3</sup>   Kräuterquark   Bratkartoffeln	12,10

## MIXTELLER

Bunter Salat <sup>3</sup> , Bratkartoffeln und Kräuterquark	10,80
mit Tofuschnitte und Tomatenhummus – vegan –	13,10
mit paniertem Schnitzel	13,80
mit Färsenrumpsteak „dry aged“ – 180 g –	18,50

## APERITIF

Geldermann Carte Blanche	0,1 l	4,80
<small>Traditionelle Flaschengärung   2 Jahre gereift</small>		
Aperol Spritz <sup>4, 8</sup>		7,40
<small>Aperol   Geldermann Carte Blanche   Soda   Orange</small>		
Hugo		7,40
<small>Geldermann Carte Blanche   Soda   Limette   Minze</small>		
Lillet Wild Berry <sup>3</sup>		6,80
<small>Lillet   Schweppes Wild Berry   Beeren</small>		
Gin & Tonic <sup>3, 8</sup>	4 cl	7,50
<small>Finsbury London Dry Gin, Thomas Henry Tonic Water</small>		

## BIER VOM FASS\*

Ganter Pilsner/Radler	0,3 l	3,60
	0,4 l	4,30
Ganter Weizen Hefe hell	0,3 l	3,60
	0,5 l	4,50

## FLASCHENBIER\*

Ganter Weizen	0,5 l	4,50
<small>dunkel, kristall oder alkoholfrei</small>		
Freiburger Pilsner alkoholfrei	0,33 l	3,70
Freiburger Pilsner	0,33 l	3,70
Freiburger Natur-Radler	0,33 l	3,70
Ganter Urtrunk	0,33 l	3,90
Fürstenberg frei Zitrus	0,33 l	3,50
<small>alkoholfreies Radler</small>		
Ziggy IPA Braukollektiv aus Freiburg	0,33 l	4,90

## ALKOHOLFREI

Tafelwasser	0,2l	2,10	0,4l	3,10
Tafelwasser in Karaffen	0,5l	3,50	1,0l	6,10
Tafelwasser still in Karaffen	0,5l	2,50	1,0l	4,90
Bad Dürrheimer Bio-Mineralwasser	0,75l Fl.			6,30
<small>classic/medium/naturell</small>				
	0,2l	2,30	0,4l	3,50
Apfelsaft naturtrüb	0,2l	3,20	0,4l	4,50
<small>Markenhof   Kirzarten</small>				
Apfelschorle naturtrüb	0,2l	2,80	0,4l	4,20
<small>Markenhof   Kirzarten</small>				
Zitronenlimonade	0,2l	2,50	0,4l	3,80
Ingwerlimonade – hausgemacht	0,2l	3,00	0,4l	4,30
Holunderschorle – hausgemacht	0,2l	3,00	0,4l	4,30
Orangensaft	0,2l	3,20	0,4l	4,50
Johannisbeernektar	0,2l	3,20	0,4l	4,50
<small>Markenhof   Kirzarten</small>				
Rhabarber-/Maracujanektar	0,2l	3,30	0,4l	4,60
KiBa	0,2l	3,20	0,4l	4,50
Saftschorlen	0,2l	2,80	0,4l	4,20
Coca Cola / Coca Cola Light	0,33l Fl.			3,70
Fanta / Mezzo Mix	0,33l Fl.			3,70

## KAFFEE

Von der Freiburger Kaffeerösterei Tee Peter Kaffee

Kaffee	2,50
Espresso	2,30
Doppelter Espresso	3,30
Espresso Macchiato	2,90
Milchkaffee	3,70
Cappuccino	3,10
Latte Macchiato	3,90
Schokoespresso	3,90
Milchsokolade	3,70

## TEE

Schale Darjeeling First Flush Blend	3,50
Schale Ceylon	3,50
Schale Earl Grey	3,50
Schale Pai Mu Tan	3,50
Schale Roiboos	3,50
Schale Nanaminze	3,50
Glas Heiße Ingwer-Zitrone	3,00
Beuteltees im Glas	2,70
<small>Schwarz-/Pfefferminz-/Hagebutten-/Kamille-/Früchte-/Kräuter-/Grüntee</small>	
Glas Chai Latte	3,70
+ Hafermilch	0,70
+ Sahne	0,70
Kuchen/Torten	3,50 / 3,80

## OFFENE WEINE\*\*

Weinschorle	0,25 l	3,80
-------------	--------	------

## WEISS\*\*

Gutedel vom Fass trocken	0,2 l	3,70
<small>2019 WG Wolfenweiler   Baden</small>		
Gutedel	0,2 l	4,10
<small>2019 Hermann Dörflinger   Baden</small>		
Riesling Klingelberger	0,2 l	4,60
<small>2019 WG Rammersweiler   Baden</small>		
Pinot Blanc „Guts Schwalbe“ – Bio –	0,2 l	5,20
<small>2019 Landmann   Baden</small>		
Weissburgunder	0,2 l	4,90
<small>2020 Bercher   Baden</small>		
Grauburgunder	0,2 l	5,40
<small>2020 Bercher   Baden</small>		
Chardonnay Kabinett	0,2 l	5,40
<small>2020 WG Ihringen   Baden</small>		
Georges Blanc – Bio –	0,2 l	5,50
<small>2020 Andreas Dilger   Freiburg</small>		

## ROSÉ\*\*

Spätburgunder Weißherbst feinherb	0,2 l	4,60
<small>2019 Bercher   Baden</small>		
Jeden Tag Saignée Rosé	0,2 l	5,50
<small>2019 Franz Keller   Baden</small>		

## ROT\*\*

Vegaval Classico	0,2 l	3,70
<small>Bodegas Miguel Calatayudo   Spanien</small>		
Cabernet Sauvignon	0,2 l	4,10
<small>2018 Nicolas Napoleon   Frankreich</small>		
Chianti Classico	0,2 l	5,20
<small>2019 Piccini   Chianti</small>		
Spätburgunder Q.b.A. trocken	0,2 l	4,40
<small>2019 WG Wolfenweiler   Baden</small>		
Rioja Livor Tinto – Bio –	0,2 l	5,30
<small>2018 Bodegas Viña Ijalba   Spanien</small>		
Infinitum Primitivo	0,2 l	5,50
<small>2018 Azienda Vinicola Torrevento   Corato</small>		

## DIGESTIF

Schladerer Schwarzwälder Hausbrennerei	2 cl	4,00
<small>Schwarzwälder Kirschwasser/Williams-Birne/Mirabell/Wald Himbeergeist</small>		
Grappa Nonino Chardonnay Barriques oder Moscato	2 cl	4,50

Getränkpreise in Euro, inkl. 19 % MwSt. und Bedienung.

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Zusatzstoffe: 1 mit Konservierungsstoff, 2 mit Geschmacksverstärker, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Farbstoff, 5 mit Phosphat, 6 mit Süßungsmittel, 7 koffeinhaltig, 8 chininhaltig, 9 geschwärzt, 10 enthält eine Phenylalaninquelle, \* enthält Gluten, \*\* enthält Sulfite