

## SALATE

– Dazu gibt's Steinofenbaguette –

Kleiner/Großer bunter Salatteller <sup>3</sup> – vegan –	6,50/11,50
Bunter Salat <sup>3</sup> an Ziegenkäse mit Mandeln und Honig gratiniert dazu Feigensenf	18,00
Bunter Salat <sup>3</sup> mit Hähnchenstreifen in Sesam und Honig	17,50
Bunter Salat <sup>3</sup> mit Paprika-Falafel und Tomatenhummus – vegan –	17,50

## BURGER

– Dazu gibt's hausgemachte Kartoffelwedges –

Waldseeburger	17,50
Saftiges Rindfleisch (150 g), Bacon <sup>1</sup> , Käse, Tomate, Zwiebel und Gurke <sup>1,3</sup>	
Veganer Laugen-Burger – vegan –	17,50
Hausgemachter Tempehpatty, Rucola, Tomate, Zwiebel und Gurke <sup>1,3</sup>	

## HAUPTGANG

Gebratenes Lachssteak auf Weißweinsoße mit Rosmarinkartoffeln	26,20
Hähnchenbrust mit Kräuterkruste auf tomatisierten Orecchiette-Gemüseragout	19,20
Deutsches Färsenrumpsteak 220 g mit Kräuterbutter und Pommes oder Brägele	31,50
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites	17,80

## VEGAN/VEGETARISCH

Hausgemachte Käsespätzle mit Röstzwiebeln	14,70
Orecchiette mit Gemüse in Tomatensoße und Räuchertofu – vegan –	16,10
Spinatstrudel mit Pinienkernen auf Kartoffelgulasch – vegan –	17,20

## VESPER

Flammkuchen Speck <sup>1</sup> und Zwiebeln	12,50
Flammkuchen Ziegenkäse, Rosmarin und Oliven <sup>9</sup>	13,20
Flammkuchen Sojarahm, Champignons, Räuchertofu und Röstzwiebeln – vegan –	13,00
Flammkuchen „Waldsee“ mit hausgebeiztem Lachs, Kräuterpesto und Parmesan	14,10
Badischer Wurstsalat <sup>1, 2, 3</sup> mit Steinofenbaguette	13,70
Elsässer Wurstsalat <sup>1, 2, 3</sup> mit Steinofenbaguette	14,50
Badisches Dreierlei – Wurstsalat <sup>1, 2, 3</sup> mit Kräuterquark und Bratkartoffeln	17,00
Portion Pommes frites mit hausgemachter Majo – vegan –	6,50
Portion Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße oder Brägele mit Kräuterquark	7,20

## MIXTELLER

– Bunter Salat<sup>3</sup>, Bratkartoffeln und Kräuterquark –

Mixteller	15,50
Mixteller mit Färsenrumpsteak „dry aged“ – 220 g –	31,50
Mixteller mit paniertem Schnitzel	18,20

Preise in Euro inkl. 19 % MwSt. und Bedienung.

Mit Freude gekocht – aus frischen, regionalen Zutaten. Ohne Zusätze, dafür mit ganz viel Liebe.