

## Vorspeisen

Schälchen Oliven

5.50

\*\*\*

Peperoni vom Grill <sup>4</sup>

mit Knoblauchbrot

6.50

\*\*\*

Gebratene Champignons

mit Knoblauchbrot

6.50

\*\*\*

Bei Bestellung einer Vorspeise als Hauptgericht behalten wir uns vor einen Aufpreis zu berechnen.

## Vegetarische Gerichte

### Käsespätzle

nach Art des Hauses mit Zwiebelschmelze und Salat

14.90

\*\*\*

### Ratatouille <sup>4</sup>

gratiniert mit bulgarischem Schafskäse, Steinofenbaguette und Salat

14.90

\*\*\*

### Maultaschen <sup>4</sup>

mit Gemüse an leichter Riesling-Sahnesauce, gratiniert mit Käse und Salat

14.90

\*\*\*

### Gegrillter Bulgarischer Schafskäse <sup>4, 7, 10</sup>

mit Gemüse und Steinofenbaguette

14.90

\*\*\*

### Crêpes „Epinard“ <sup>4</sup>

mit Spinat und Champignons à la crème, mit Gorgonzola überbacken und Salat

14.90

## Salate

alle Salate servieren wir mit hausgemachter Senfvinaigrette

### „Dorfschänke“<sup>4</sup>

mit gratiniertem Ziegenkäse an einer Waldhonig-Marinade

13.90

\*\*\*

### „Mediterran“<sup>4,7</sup>

mit bulgarischem Schafskäse, Peperoni und Oliven

13.90

\*\*\*

### Tofu<sup>4,9</sup>

mit mariniertem, gebratenem Tofu, Gemüse und schwarzem Sesam

13.90

\*\*\*

### Hähnchenstreifen<sup>4,9</sup>

mit marinierten Hähnchenbruststreifen und Gemüse

14.90

\*\*\*

### Rumpsteakstreifen<sup>4</sup>

mit Parmesan

15.90

## „Flammekueche“

Hausgemachte Elsässer Flammkuchen nach Originalrezept

### „Klassisch“<sup>11</sup>

Crème fraiche, Zwiebeln und Speck

11.50

\*\*\*

### „Klassisch & Käse“<sup>4, 11</sup>

Crème fraiche, Zwiebeln, Speck und Käse

12.50

\*\*\*

### „Spinaci“<sup>4</sup>

Crème fraiche, Blattspinat, frische Tomaten und Mozzarella

12.50

\*\*\*

### „Schinken & Champignons“<sup>1, 4, 11</sup>

Crème fraiche, Zwiebeln, gekochter Schinken, Käse und Champignons

13.00

\*\*\*

### „Pomodori secchi“<sup>4, 10</sup>

Crème fraiche, frische und getrocknete Tomaten, Peperoni, Paprika, Ruccola-Haselnusspesto

und Parmesan

13.50

\*\*\*

### „Greco“<sup>4, 7</sup>

Crème fraiche, Schafskäse, Oliven, Paprika, Peperoni und Knoblauch

13.50

## Hauptgerichte

unsere Bratkartoffeln bereiten wir traditionell mit Speck & Zwiebeln zu

### „Kräuterhexe“

gegrilltes Schweinerückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter,

Bratkartoffeln und Salat

14.90

\*\*\*

### „Pfeffersack“

Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsoße, hausgemachten Spätzle und Salat

15.50

\*\*\*

### „Hähnchenbrustfilet mit Spinat & Mozzarella“<sup>4</sup>

auf Rahmspinat und mit Mozzarella überbacken,

dazu Bratkartoffeln und Salat

15.90

\*\*\*

### „Winzersteak“<sup>4</sup>

Schweinerückensteak in einer Riesling-Sahnesauce mit frischen Champignons,

überbacken mit Käse, Bratkartoffeln und Salat

16.90

\*\*\*

### Cordon Bleu „Dorfschänke“<sup>1, 4, 11</sup>

gefüllt mit Gorgonzola und gekochtem Schinken, Bratkartoffeln und Salat

17.90

## Hauptgerichte

unsere Bratkartoffeln bereiten wir traditionell mit Speck & Zwiebeln zu

### „Kraichgauer Rahmgeschnetzeltes“<sup>4</sup>

vom Rind und Schwein mit Riesling, Spätzle und Salat

16.90

\*\*\*

### „Schweinelendchen Calvados“<sup>4</sup>

Schweinemedallions mit Calvados-Rahmsauce, Bratkartoffeln und Salat

17.90

\*\*\*

### „Rigoletto“<sup>4</sup>

Schweinemedallions mit Preiselbeeren, gratiniert mit Gorgonzola, dazu Haselnussspätzle und Salat

18.90

\*\*\*

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat

25.90

\*\*\*

Rumpsteak mit Cognac-Pfefferrahmsauce<sup>4</sup>, Bratkartoffeln und Salat

25.90

\*\*\*

Rumpsteak mit Zwiebeln<sup>4</sup> und feiner Bratenjus,  
Bratkartoffeln und Salat

25.90

Wie sollen wir Ihr Steak grillen?

englisch: blutig gegrillt      medium: rosa gegrillt      well done: durchgegrillt

Wenn Sie keinen besonderen Wunsch äußern, wird Ihr Steak medium (rosa) gegrillt.

## Senioren & Kinder

„Seniorenteller“<sup>4</sup>

Schweinemedallions in Rahmsoße mit Spätzle und Salatgarnitur

13.90

\*\*\*

für unsere kleinen Gäste bis 10 Jahre:

„Pumuckl“<sup>4</sup>

paniertes Schnitzel mit Spätzle und Rahmsoße

8.00

## Desserts

Flammekueche „Calvados“<sup>10</sup>

Crème fraiche, Apfelspalten, Zimt und Zucker und einem Hauch Calvados

13.50

\*\*\*

Selbstgemachte Mousse au Chocolat<sup>4</sup>

aus Zartbitter-Schokolade

7.50

\*\*\*

Pfannkuchen mit Wild-Preiselbeeren und Vanilleeis

6.50