

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle

nach Art des Hauses mit Zwiebelschmelze und Salat

13.50

Ratatouille ⁴

gratiniert mit bulgarischem Schafskäse, Steinofenbaguette und Salat

13.50

Maultaschen ⁴

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

13.50

Gegrillter Bulgarischer Schafskäse ^{4, 7, 10}

mit Gemüse mit Steinofenbaguette

13.50

Crêpes „Epinard“ ⁴

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

14.90

Salate

alle Salate servieren wir mit hausgemachter Senfvinaigrette

„Dorfschänke“⁴

mit gratiniertem Ziegenkäse an einer Waldhonig-Marinade

13.50

„Mediterran“^{4,7}

mit bulgarischem Schafskäse, Peperoni und Oliven

13.50

Tofu^{4,9}

mit mariniertem, gebratenem Tofu, Gemüse und schwarzem Sesam

13.50

Hähnchenstreifen^{4,9}

mit marinierten Hähnchenbruststreifen und Gemüse

13.50

Rumpsteakstreifen⁴

mit Parmesan

14.90

„Flammekueche“

Hausgemachte Elsässer Flammkuchen nach Originalrezept

„Klassisch“¹¹

Crème fraiche, Zwiebeln und Speck

11.00

„Klassisch & Käse“^{4, 11}

Crème fraiche, Zwiebeln, Speck und Käse

11.50

„Spinaci“⁴

Crème fraiche, Blattspinat, frische Tomaten und Mozzarella

11.50

„Schinken & Champignons“^{1, 4, 11}

Crème fraiche, Zwiebeln, gekochter Schinken, Käse und Champignons

12.00

„Pomodori secchi“^{4, 10}

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

13.00

„Greco“^{4, 7}

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

13.00

Hauptgerichte

unsere Bratkartoffeln bereiten wir traditionell mit Speck & Zwiebeln zu

„Kräuterhexe“

gegrilltes Schweinerückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter,

Bratkartoffeln und Salat

14.00

„Pfeffersack“

Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsauce, hausgemachten Spätzle und Salat

14.50

„Hähnchenbrustfilet mit Spinat & Mozzarella“⁴

auf Rahmspinat und überbacken mit Mozzarella,

dazu Bratkartoffeln und Salat

15.00

„Winzersteak“⁴

Schweinerückensteak in einer Riesling-Sahnesauce mit frischen Champignons,

überbacken mit Käse, Bratkartoffeln und Salat

15.50

Cordon Bleu „Dorfschänke“^{1, 4, 11}

gefüllt mit Gorgonzola und gekochtem Schinken, Bratkartoffeln und Salat

17.00

Hauptgerichte

unsere Bratkartoffeln bereiten wir traditionell mit Speck & Zwiebeln zu

„Kraichgauer Rahmgeschnetzeltes“⁴

vom Rind und Schwein mit Riesling, Spätzle und Salat

16.00

„Schweinelendchen Calvados“⁴

Schweinemedallions mit Calvados-Rahmsauce, Bratkartoffeln und Salat

17.00

„Rigoletto“⁴

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

18.00

Rumpsteak mit hausgemachter Kräuterbutter, Bratkartoffeln und Salat

24.50

Rumpsteak mit Cognac-Pfefferrahmsauce⁴, Bratkartoffeln und Salat

24.50

Rumpsteak mit Zwiebeln⁴ und feiner Bratenjus,
Bratkartoffeln und Salat

24.50

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“⁴

Schweinemedallions in Rahmsoße mit Spätzle und Salatgarnitur

13.50

für unsere kleinen Gäste:

„Pumuckl“⁴

paniertes Schnitzel mit Spätzle und Rahmsoße

8.00

Desserts

Flammekueche „Calvados“¹⁰

Crème fraiche, Apfelspalten, Mandeln, Zimt und Zucker,

Rosinen und einem Hauch Calvados

klein 7.50

groß 13.50

Selbstgemachte Mousse au Chocolat⁴

aus Zartbitter-Schokolade

7.50

Pfannkuchen mit Beeren und Vanilleeis

6.00