

Vorspeisen

Schälchen Oliven⁷

eingelegt in frischen Kräutern

4.90

Peperoni vom Grill⁴

mit Knoblauch und Baguette

6.50

Gebratene Champignons

angeschwenkt in Knoblauchbutter und Baguette

6.50

*Gegrilltes Gemüse der Saison mit Ruccola-Haselnusspesto
und Baguette*

9.90

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle

nach Art des Hauses mit Zwiebelschmelze und Salat

12.90

Ratatouille ⁴

gratiniert mit bulgarischem Schafskäse, Steinofenbaguette und Salat

12.90

Maultaschen ⁴

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

12.90

Gegrillter Bulgarischer Schafskäse ^{4, 7, 10}

auf gegrilltem Gemüse mit Steinofenbaguette

12.90

Crêpes „Épinard“ ⁴

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

13.90

Salate

Alle Salate servieren wir mit hausgemachter Senfvinaigrette

Wurstsalat^{1,3,4} mit Bratkartoffeln

10.90

*Dorfschänke*⁴

mit gratiniertem Ziegenkäse an einer Waldhonig-Marinade

12.90

Mediterran^{4,7}

mit bulgarischem Schafskäse, Peperoni und Oliven

12.90

Tofu^{4,9}

mit mariniertem, gebratenem Tofu, Gemüse und schwarzem Sesam

12.90

Hähnchenstreifen^{4,9}

mit marinierten Hähnchenbruststreifen und Gemüse

12.90

*Rumpsteakstreifen*⁴

mit Parmesan

13.90

„Flammekueche“

Hausgemachte Elsässer Flammkuchen nach Originalrezept

„Klassisch“¹¹

Crème fraîche, Zwiebeln und Speck

10.90

„Klassisch & Käse“^{4, 11}

Crème fraîche, Zwiebeln, Speck und Käse

11.50

„Spinaci“⁴

Crème fraîche, Blattspinat, frische Tomaten und Mozzarella

11.50

„Schinken & Champignons“^{1, 4, 11}

Crème fraîche, Zwiebeln, gekochter Schinken, Käse und Champignons

11.90

„Pomodori secchi“^{4, 10}

*Crème fraîche, frischen und getrockneten Tomaten, Peperoni, Paprika,
Ruccola-Haselnusspesto und Parmesan*

12.90

„Greco“^{4, 7}

*Crème fraîche, Schafskäse, Oliven, Paprika, Peperoni und
Knoblauch*

12.90

Hauptgerichte

unsere Bratkartoffeln bereiten wir traditionell mit Speck & Zwiebeln zu

„Kräuterhexe“

*gegrilltes Schweinerückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und Salat*

13.50

„Pfeffersack“

*Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsosse, hausgemachten Spätzle und
Salat*

13.90

*„Hähnchenbrustfilet mit Spinat & Mozzarella“⁴
auf Rahmspinat und überbacken mit Mozzarella,
dazu Bratkartoffeln und Salatgarnitur*

14.50

„Winzersteak“⁴

*Schweinerückensteak in einer Riesling-Sahnesauce mit frischen
Champignons,
überbacken mit Käse, Bratkartoffeln und Salatgarnitur*

14.90

Cordon Bleu „Dorfschänke“^{1, 4, 11}

gefüllt mit Gorgonzola und gekochtem Schinken, Bratkartoffeln und Salat

15.90

Hauptgerichte

unsere Bratkartoffeln bereiten wir traditionell mit Speck & Zwiebeln zu

„Kraichgauer Rahmgeschnetzeltes“⁴

vom Rind und Schwein mit Riesling, Spätzle und Salat

15.50

„Schweinelendchen Calvados“⁴

Schweinemedallions mit Calvados-Rahmsauce, Bratkartoffeln und Salat

16.50

„Rigoletto“⁴

Schweinemedallions mit Preiselbeeren, gratiniert mit Gorgonzola, Haselnussspätzle und Salatgarnitur

16.90

*Rumpsteak mit Kräuterbutter
mit Bratkartoffeln und Salat*

21.90

*Rumpsteak mit Cognac-Pfefferrahmsauce⁴
mit Bratkartoffeln und Salat*

21.90

*Rumpsteak mit Zwiebeln⁴
an feiner Bratenjus, Bratkartoffeln und Salat*

21.90

Senioren & Kinder

„Seniorenteller“⁴

Schweinemedaillons in Rahmsosse mit Spätzle und Salatgarnitur

13.50

für unsere kleinen Gäste:

„Pumuckl“⁴

paniertes Schnitzel mit Spätzle und Rahmsosse

7.90

Desserts

Flammekueche „Calvados“¹⁰

*mit Crème fraîche, Apfelspalten, Mandeln, Zimt und Zucker,
Rosinen und einem Hauch Calvados*

7.90

Mousse au Chocolat⁴

aus Zartbitter-Schokolade

6.90

Gemischtes Eis

Vanille, Erdbeer und Schokolade

5.90

Pfannkuchen mit Beeren und Vanilleeis

6.90