

Vorspeisen

Schälchen Oliven ⁷

mit Baguette

5.00

Peperoni vom Grill ⁴

mit Knoblauch und Baguette

5.50

Gebratene Champignons

angeschwenkt in Knoblauchbutter und Baguette

5.50

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

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 und 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

16.50

„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 6.50

groß 12.00

Selbstgemachte Mousse au Chocolat⁴

aus Zartbitter-Schokolade

6.50

Pfannkuchen mit Beeren und Vanilleeis

6.50