

ESS EN

VORWEG

Kleiner bunter Salat	6,90
Kartoffelcremesuppe mit Wildschweinbällchen & Majoran	9,50
Consommé vom Ochsen mit Markklößchen, Maultasche & Flädle	8,90
Geräucherte Forelle mit Apfel-Artischocken- Salat an Walnus-Vinaigrette	15,60
Gebackene Kartoffel-Hefe-Waffeln mit Räucherlachs, Crème fraîche & Dill	16,80
UNSER KLASSIKER: Tatar vom Rind mit Roma-Salat & Pommes allumettes	23,00
Austern „Fine de Clair“ auf Eis mit Zitrone & Cheddarbrot	St. 4,60
Hat euch das Bauernbrot der „Bäckerei Scherk“ geschmeckt? Noch eine Portion	3,90

DAZWISCHEN

KLEIN / GROSS

Gebratene Blutwurst (Metzgerei Glasstetter) auf Kartoffelcreme & glasierten Apfelspalten	16 / 22
Schupfnudeln mit Petersilie, Champions & gebratenem Kalbsbries	19 / 26
Kräftiger Erbseneintopf mit Schweinebauch & Mettwurst	9,50 / 15,50



HAUPTSACHE

Geräucherte Wildbratwurst mit Sauerkraut & Kartoffelpüree an Zwiebelsoße	16,50
Backhendl mit Zitronenschmand & Kartoffel-Liebstocksalat	17,80
Gebratener Serviettenknödel mit Pilzrahmragout	17,90
Rindersaftgulasch mit Sauerrahm & Butterspätzle	22
Rinderroulade mit Kartoffelpüree, Schmelzzwiebeln & glasierten Möhren	24,50
Kalbshaxe gegart in Knoblauch, Zitrone & Rosmarin, Kartoffelgratin & Speckbohnen	28
Lofoten-Kabeljau mit Senfcreme & Gurken-Kartoffelsalat	29

DANACH

Hausgemachtes Schokoladenmousse mit eingelegter Gewürz-Ananas	9,80
Crêpe Suzette mit Orange, Grand Marnier & geschlagenem Sauerrahm	12
Topfenknödel mit eingelegten Portweinpflaumen & Rahm-Eis	13
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig- Thymian, Walnüssen & Radicchio	14,80

ANDERS

Preise in Euro · Änderungen vorbehalten

TRIN KEN

APÉRO

	0,2 l	
Aperol Spritz / Campari Spritz	0,2 l	9,50
Calamansi-Cocktail mit Tonic Water	0,2 l	8,50
Calamansi-Cocktail mit Secco	0,2 l	9,50
Rieslingsekt Selektion „Anders“, trocken, Weingut Metzger	0,1 l	7,50

WEIN

Riesling, Metzger, Pfalz	0,2 l	6,90
Sauvignon Blanc, Zeter, Pfalz	0,2 l	7,20
Weißburgunder, Bauer, Pfalz	0,2 l	7
Grauburgunder, Pfaffman, Pfalz	0,2 l	7,20
Rosé, bio, Kranz	0,2 l	7,90
Spätburgunder, Schneider, Kaiserstuhl	0,2 l	8,90
Weinschorle	0,5 l weiß/rosé	7,20

BIER

Hatz Pils „Bleifrei“	0,33 l	3,90
Radler „Bleifrei“, alkoholfrei	0,33 l	3,90
Erdinger Weizenbier, alkoholfrei	0,5 l	5,80
Moninger „Naturradler“	0,33 l	3,90
Moninger „Kleiner Karl“	0,33 l	3,90
Moninger „Wilma“, Hefeweizen	0,5 l	5,80



SOFT

Mineralwasser, Liebenzeller	0,5 l	4,50
Durlacher Tafelwasser	1 l	5
Proviant Cola / Cola zuckerfrei	0,33 l	3,90
Apfelsaft-Schorle (Saft Obsthof Wenz)	0,3 l	3,70
Hausgemachte Holunder- / Limette- / Cranberry-Ingwer-Rosmarin-Limo	0,3 l	5,80

WARM

Café Crème	3,70
Espresso	3,10
Cappuccino	4,00
Milchkaffee	4,20
Tee	3,80

ABSACKER

Espresso Martini	9,90
Whisky sour with Passion fruit	9,90
Negroni	9,90

1 Schluck Wein nach Gusto vom Chef

6

DIGESTIFS SCHEIBEL 2 cl 4,80

PREMIUM: Schlehen-Geist / Kamin-Kirsche

PREMIUM PLUS: Altes Pflümle / Moor-Birne
Edle Himbeere / Gold-Willi / Feine Marille
Mirabelle / Magma-Mandarine

EDLES FASS: Gold Marille / Nussler / Haselnuss

ANDERS

Preise in Euro · Änderungen vorbehalten