

Ofengerichte bis 18 Uhr

Flammkuchen Elsässer Art mit Schmand, Speck, Zwiebeln und Schnittlauch⁷

12,90€

Flammkuchen Apfel mit heimischen Äpfeln und Zimt

12,90€

Flammkuchen Birne mit Gorgonzola und Preiselbeeren

14,90€

Flammkuchen Käse mit Speck, Zwiebeln und verschiedenen Käsesorten⁷

15,90€

Flammkuchen Gemüse mit Ziegenfrischkäse, Gemüsestreifen und Kürbispesto

15,90€

Ofenspätzle mit gereiftem Bergkäse gratiniert und kleinem Beilagensalat

17,90€

Süßkartoffel-Gemüsegratin mit Räucherpaprika, getrockneten Tomaten-Pesto & Beilagensalat *glutenfrei

17,90€

Salate

Kleiner bunter Salatteller	10.90€
Großer bunter Salatteller	14.90€
✓ mit hausgemachten Falafeln und Sesam Aioli	17.90€
✓ mit Dreierlei Ziegenfrischkäse und marinierten Oliven ^{7,8}	17.90€
✓ mit Tandoori- Maispoularde & Gemüse & hausgemachter Aioli	19.90€
✓ mit Gambas und hausgemachter Aioli	21.90€
Elsässer Wurstsalat ^{5,6,7} mit Brägele und Käse	15.90€
Badischer Wurstsalat ^{5,6,7} mit Brägele und Kräuterschmand	16.90€

Vegetarisch und Vegan*

Food for Future monatlich wechselndes vegetarisches Gericht	19.00€
Mit der Wahl dieses Gerichtes unterstützen Sie die Organisation „Click a Tree“ und pflanzen einen Baum. Für weitere Informationen fragen Sie unseren Service.	
Japanische Udonnudeln mit Gemüsestreifen & Shitakepilzen an Teriyaki Sauce*	17.90€
Purple Gemüse- Kokos- Curry mit gebackenen Zwiebelbällchen* ^{glutenfrei}	18.90€
Indisches Gemüse-Kokos-Masala mit gebackenen roten Linsenbällchen & Koriander-Cashew Pesto* ^{glutenfrei}	18.90€
Veggieburger Kartoffelrösti, Bohnenpatty, Baba Ganoush & Saltatbouquet	19,50€

Tierisch

Ein Schnitzel Wiener Art vom Kaiserstühler Landschwein mit Kartoffelsalat	16.50€
Zwei Schnitzel Wiener Art vom Kaiserstühler Landschwein mit Pommes frites	19.50€
Linguine Gambas mit mediterranem Gemüse und Zitronengras-Ingwersauce	21.90€
Sanft geschmortes Rinderragout mit Chorizo, Bohnen, gebackenen Kartoffeln & schwarzer Aioli	23.90€

Zu allen Gerichten können Sie eine Vorspeisensuppe oder einen Beilagensalat für einen Aufpreis von 5.90 € bestellen!

Unsere Suppenangebote, sowie weitere Gerichte finden Sie auf unseren Tafeln!

Für unsere kleinen Gäste

Portion Pommes frites mit hausgemachtem Ketchup und Mayonnaise*	5.90€
Drei Kartoffelpuffer mit Apfelmus ¹	6.50€
Hausgemachte Spätzle mit dunkler Sauce	6.50€
Drei Fischstäbchen mit Pommes frites	8.20€
Kinderschnitzel vom Kaiserstühler Landschwein mit Pommes frites	8.90€

Unseren Ketchup und unsere vegane Mayonnaise bereiten uns Hakuma Food immer frisch zu. Ohne Konservierungsstoffe, ohne Geschmacksverstärker und ohne Zusätze. Frisch und Fein!

Kuchen

Unsere Kuchen werden frisch von der Bäckerei Grossmann aus Kirchzarten geliefert

Gedeckter Apfelkuchen mit Mandeln und Rahm	5,20€
Fruchtiger Streuselkuchen mit Mürbeteig	5,20€
Feiner Käsekuchen mit Rahm ohne Rosinen	5,20€

Scheinflug Eis

Feines Eis aus Waltershofen

Eine Kugel Eis Vanille, Schokolade oder Fruchteis	2.70€
Gemischtes Eis Vanille, Schokolade und Fruchteis	7.70€
„Gelber Engel“ Zwei Kugeln Vanilleeis mit Orangensaft	8.20€
„Roter Engel“ Zwei Kugeln Vanilleeis mit Johannisbeernektar	8.20€
Eiskaffee Zwei Kugeln Vanilleeis mit kaltem Kaffee und Sahne	8.20€
Eisschokolade Vanille- und Schokoladeneis mit kalter Schoki und Sahne	8.20€

Kann Spuren von Nüssen enthalten

Gegen einen Aufpreis von 0,60€ servieren wir eine Portion Schlagsahne!

Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser	0.2/0.4l	2,90/3,50€
Lieler vital oder natur	0.25/0.75l	3,20/6,90€
Bitter Lemon ² Thomas Henry/Tonic Water ² Thomas Henry	0.2l	3,50€
Fritz Getränke:	0.33l	3,90€
Kola ^{1,3,4} / Kola Zuckerfrei ^{1,3,4,9} /		
Orange ^{1,4} / Zitrone ⁴ / Traubenschorle ⁴ / Anjola Bio-Ananas-Limette		
Paulaner Spezi ^{1,3,4}	0.33l	3,90€
Eistee Elephant Bay Pfirsich	0.33l	3,90€
Kathé Eistee Grüntee Ingwer	0.33l	3,90€
Bio Apfelsaft naturtrüb/Bio Orangensaft/Bio Apfel-Mangosaft/		
Bio Apfel- Johannisbeersaft/Heimischer Multivitaminsaft	0.2/0.4l	4,10/5,90€
als Saftschorle	0.2/0.4l	3,20/4,90€
Ingwer-Holunderschorle/Rhabarber-Holunderschorle	0.2/0.4l	3,20/4,90€

Unsere Biosäfte werden von Klaus Jung aus Buchenbach geliefert. Seit 1993 produziert und vermarktet er hochwertige, kontrolliert biologische Fruchtsäfte, erzeugt aus heimischem Streuobst. Alte regionale Apfel- und Birnensorten, die ohne chemische Spritz- und Düngemittel wachsen, machen den vollmundigen Geschmack der Produkte aus. Dabei werden die Säfte erntefrisch schonend erhitzt und in Glasflaschen abgefüllt. 100 % Direktsaft, ohne Zuckerzusatz, ohne Zusatzstoffe, gentechnikfrei.

Unser Sirup wird hergestellt von Roberto Deimel in Tübingen, aus handgepflückten Bioblüten in einem kleinen Familienbetrieb seit 1979, nach Omas Rezeptur.

Biere

Fürstenberg Pils/Radler (der hopfenherbe Charakter)	0.3/0.5l	4,10/5,70€
Fürstenberg Naturtrübes Helles/Radler (süffig und mild)	0.3/0.5l	4,10/5,70€
Paulaner Ur-Dunkel naturtrüb/Radler (würzige Röstaromen)	0.3/0.5l	4,10/5,70€
Fürstenberg Hefeweizen hell (der feine, fruchtige Charakter)	0.3/0.5l	4,10/5,70€
Flasche Fürstenberg Hefeweizen kristall/dunkel	0.5l	5,70€
Flasche Fürstenberg alkoholfrei	0.3l	4,10€
Flasche Paulaner Hefeweizen alkoholfrei	0.5l	5,70€

Aperitifs

Venezero Sprizz alkoholfrei	0.2l	7,90€
Baileys ^{3,4}	4cl	6,20€
Vermouth ⁴	4cl	6,20€
Campari Soda ⁴	0.2l	7,20€
Campari Orange ⁴	0.2l	8,50€
Aperol Sprizz ⁴ /Hugo/Lillet Wild Berry/Vermouth Sprizz ⁴	0.2l	8,50€
Engel Riesling Sekt alkoholfrei	0.1/0.75l	4,00/ 28,00€
Sekt Carte Blanche Geldermann	0.1/0.75l	5,00/ 34,50€
Sekt Rosé Geldermann	0.1/0.75l	5,20/35,50€

Weissweine

Weinschorle rot/weiß	0.25l	4,40€
Vinsenza Bianco alkoholfreier Biowein, Riegel Weinimport Orsingen <i>(zitrusartige Früchte, Grapefruit, leicht und locker)</i>	0.25l	6,90€
Gutedel Fasswein QbA, Weingut Laufen, Markgräflerland <i>(feinfruchtig und leicht)</i>	0.25l	7,10 €
Schlange 6 Weiss Cuvee. Eichstetten am Kaiserstuhl <i>(80% Rivaner, 20% trockener Muscat, leicht, sommerlich, fruchtig)</i>	0.25l	7,20€
Chardonnay Domaines Barons de Rothschild, Languedoc-Roussillon <i>(feine Aromen von Birne und Zitrone, buttrig)</i>	0.25l	7,50€
Biowein Plus Cabernet Blanc Andreas Dilger, Freiburg i. Breisgau <i>(Wiesenkräuter, Cassis, mineralisch; exotisch Minze bis Brennessel)</i>	0.25l	7,90€
Grauburgunder QbA „Köbelin“, Eichstetten am Kaiserstuhl <i>(nussige Würze, zart erdige Töne, sehr feine Säure, kräftiges Strohgelb)</i>	0.25l	7,90€
Weißburgunder Abril, Vogtsburg im Kaiserstuhl <i>(heimischer Weinbergpfirsich, zarte Mandelnote, delikat)</i>	0.25l	7,90€
Riesling Kloster Eberbach, Rheingau <i>(feinherb, mineralisch, Kräuternoten, Noten von Kernobstfrucht)</i>	0.25l	8,50€
Grenache Blanc La Bastide Saint Dominique, Courthézon, Frankreich <i>(vollmundig, frisch, ausdrucksstarke intensive Fruchtigkeit)</i>	0.25l	8.50€

Rotweine

Schlange 6 Rot Cuvee, Eichstetten am Kaiserstuhl

(80% Pinot, 20% Cabernet, leichte süßliche Frucht, vegetabile Anklänge) 0.25l 8.20€

Biowein Plus Roter Georges Andreas Dilger, Freiburg i. Breisgau

(Cuvée aus Pinotin, Cabernet Cortis und Monarch, Vanille, Beeren, Holz) 0.25l 8.20€

Laya Almansa DO, Garnacha Tintorera Atalaya, Almansa Spanien

(fruchtig, samtig, harmonisch) 0.25l 8.50€

Grenache Rouge La Bastide Saint Dominique, Courthézon, Frankreich

(Trauben aus älteren Lagen, samtige, weiche Art, fruchtig-würzig) 0.25l 9.50€

Roséweine

Biowein Plus Georges Rosé Andreas Dilger, Freiburg i. Breisgau

(Cuvée von Monarch und Cabernet Cortis, Zitrus- Rhabarber- und Erdbeer) 0.25l 8.20€

Spätburgunder Rosé Kabinett „Salwey“, Vogtsburg im Kaiserstuhl

(fruchtig, mineralisch, klassischer Allrounder) 0.25l 8,90€

Digestifs

Ramazzotti	4cl	5,90€
Diverse Schnäpse von regionalen Anbietern	2cl	4,90€

Spirituosen

Absolut Vodka	4cl	5,20€
Havana Club 3 Jahre	4cl	5,20€
Jack Daniels	4cl	5,20€
Bombay Sapphire Gin	4cl	5,20€

Longdrinks

Absolut Lemon ^{2,10}	0.2l	8,90€
Havana Cola ^{1,3,4,10}	0.2l	8,90€
Jack Daniels Cola ^{1,3,4,10}	0.2l	8,90€
Bombay Tonic ^{2,10}	0.2l	8,90€

Kaffee

Espresso	2,70€
Espresso macchiato	2,90€
Espresso doppio	5,10 €
Espresso mit Vanilleeis	5,40€
Cappuccino	3,80€
Kaffee	3,10€
Milchkaffee	4,20€

Heißgetränke

Heißer Holunder mit frischem Ingwer und frischer Minze	4,30€
Chai Latte ² , mit Matcha	4,30€
Heiße Schokolade	4,10€
Heiße Schokolade mit Sahne	4,70€
Heiße Schokolade mit Sahne & Baileys oder Amaretto	7,50€

Tee

Earl Grey/ Bio Kamille/ Bio Pfefferminze/ Bio Grüntee Wulu Nebeltee/

Früchtetee Maracuja Orange

Schweizer Kräutertee (Karottenstückchen, Orangenschalen, Ingwerstückchen, Rooibos, Elbischblätter)

Kräutertee Tulsi Orange- Ingwer (Tuliskraut, Königsbasilikum, Apfelstückchen, Rotbusch)

Kräutertee Seelenbaumler (Mistelkraut, Bohnenschalen, Johanniskraut, Birkenblätter, Gingkoblätter)

3.50€

Wir beziehen sowohl unseren Tee als auch unseren Kaffee und Espresso von Tee Peter Kaffee. Der Kaffee und der Espresso werden direkt und fair bei einer Kaffeebäuerin in Guatemala eingekauft und in Freiburg frisch geröstet. Das Projekt ist unter dem Namen „Kaffee aus Lampocoy“ bekannt und im Internet unter „Cafecita.eu“ nachverfolgbar.

Der rassige und volle Arabica duftet nach Kakao und warmer Erde. Typisches Kennzeichen sind sein großer Körper, die feine, späte Säure und intensive Noten von Schokolade, Karamell und Pekannuss.

Der Kaffee wird biologisch-organisch angebaut. Die Bauern bekommen einen Preis, der derzeit 40% über dem Weltmarktniveau liegt.

Zusatzstoffe

1 Antioxidationsmittel/ 2 Chinin/ 3 Koffein/ 4 Farbstoff/ 5 Geschmacksverstärker/
6 Konservierungsmittel/ 7 Phosphat/ 8 Geschwärzt/ 9 Enthält eine Phenylalaninquelle/ 10 Enthält Alkohol

Sollten Sie Fragen bezüglich Allergenen haben, wenden Sie sich bitte an uns.