



GASTSTUBE | LOUNGE | BISTRO

FRÜHSTÜCK

montags – freitags	6 ³⁰ bis 10 ⁰⁰
samstags	8 ⁰⁰ bis 10 ⁰⁰
sonn- & feiertags	8 ⁰⁰ bis 11 ⁰⁰

FLAIR-Genießerfrühstück vom Buffet je externem Gast 21.-
alles was du für einen guten Start in den Tag Brauchst | veganes Frühstück
gibt's auch

Hausgemachte Marmeladen aus frischen Früchten & selbstgemachte
Brotaufstriche
Aufschnitt vom unserem heimischen Metzger, Käseaufschnitt &
französischer Rohmilchkäse, Landbutter,
Räucherfisch, Rohkostgemüse
knusprige Brötchen & saftiges Brot, Rührkuchen nach Oma Erck's Rezept,
Feingebäck
verschiedene Eierspeisen & Speck bereiten wir dir auf Wunsch frisch zu
wechselnde süße & herzhafte Überraschungen
Müsli & Cerealienbar, Birchermüsli, frischer Obstsalat & filetiert Früchte
Jogurt, Quark
verschiedene Fruchtsäfte, Mineralwasser, Café & Spezialitäten von der
Rösterei Kronenkaffee in Karlsruhe,
erlesene Ronnefeldt-Tees, Kakao & weitere Heißgetränke



GASTSTUBE | LOUNGE | BISTRO

ABENDESSEN

montags – freitags von 18:00 bis 20:30 Uhr

SALAT & SUPPE

Hokkaido-Kürbissuppe	7.-
mit Kracherle, Schmand & Kürbiskernöl	
Caesar Salad ^v	10.5
mit Parmesandressing, Kirschtomaten, Croûtons & Sprossen	
mit gebratener Maispoularde	16.-
mit gebratenen Wildgarnelen	19.-
Kleiner, saisonaler Blattsalat	6.-
mit Himbeervinaigrette, Kräutern & Radiesle	
Quiche mit Feta & getrockneten Tomaten	13.-
bunte Blattsalat mit Balsamico-Vinaigrette & Kräuterquark	

Badische Tapas für zwei

als Vorspeise oder Fingerfood zum Aperitif
5 Köstlichkeiten aus unserer Heimatküche

je Gast 16.-



GASTSTUBE | LOUNGE | BISTRO

HAUPTGERICHTE & „VESCHPER“ [Vesper]

Wildburger	160 g 16.- / 220 g 19.-
aus 100 % regionalem Reh-& Hirschfleisch aus nachhaltiger Jagd	
Gerösteter Briochebun, Bergkäse, gebratener Rauchspeck, Cole Slaw, Wildkräutersalat, BBQ-Sauce, dazu Süßkartoffelpommes	
Hausmacher Wildbratwürste [1 Paar]	14.-
mit Schmorzwiebelsauce, selbstgemachtes Sauerkraut & Sauerteigbrot	
Rumpsteak vom Kästelhof-Freilandrind	23.5
mit Kräuterbutter, Jackson-Kartoffel & Rukolasalat	
ALB QUINOA-BRATLING 	20.-
mit Schmorgemüse-Sugo, Kürbis & sautierten Pfifferlinge	
Strammer Max	11.-
Sauerteigbrot mit regionalem Kochschinken, Käse, Spiegelei & Essiggemüse an Salatbouquet	

DESSERTS

Mousse au Chocolate von Zartbitterschokolade	6.-
mit eingelegten Waldbeeren & Crumble	
Mangotiramisu	8.5
Kokoscreme Café-Crumble Schokoladensorbet	
Dreierlei hausgemachte Sorbets	9.-