



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 mit Kracherle, Schmand & Kürbiskernöl	7.-
Flädlesuppe mit Markklößle & Wurzelgemüse	8.-
Caesar Salad ^v mit Parmesandressing, Kirschtomaten, Croûtons & Sprossen mit gebräterer Maispoularde mit gebratenen Wildgarnelen	10.5 16.- 19.-
Feldsalat mit Kartoffeldressing, Kracherle & lauwarmer Speckschmelze	8.-

Badische Tapas für zwei

als Vorspeise oder Fingerfood zum Aperitif
5 Köstlichkeiten aus unserer Heimatküche

je Gast 16.-

FLAIRMENÜ

Hokkaido-Kürbissuppe
mit Kracherle, Schmand & Kürbiskernöl

Braten von der Oldenburger Freilandente
an Honigjus, dazu Apfelrotkohl & Serviettenknödel


Dessertvariation „WALTERS“
Variation süßer Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

3-Gänge Menü 41 €



GASTSTUBE | LOUNGE | BISTRO

HAUPTGERICHTE

- Wildburger** 160 g 17.50 / 220 g 20.-
aus 100 % regionalem Reh- & Hirschfleisch aus nachhaltiger Jagd
Gerösteter Briochebun, Bergkäse, gebratener Rauchspeck, Cole Slaw, Feldsalat, BBQ-Sauce, dazu Süßkartoffelpommes
- Currywurst vom heimischen Wild [1 Paar]** 14.-
mit fruchtig-pikanter Currysauce, Kartoffelwedges & Sour Cream
- Rostbraten vom Mingolsheimer Weiderind** 25.-
mit Schmorzwiebelsauce, Herbstgemüse & Spätzle
- ALB QUINOA-BRATLING**  20.-
mit Schmorgemüse-Sugo, Kürbis & sautierten Herbsttrompeten
- Braten von der Oldenburger Freilandente** 24.-
an Honigjus, dazu Apfelrotkohl & Serviettenknödel

DESSERTS

Dessertvariation „WALTERS“ 12.-
Variation süßer Köstlichkeiten aus unserer Patisserie

Dreierlei hausgemachte Sorbets  9.-

Käsevariation ^V 15.-
Fünf Sorten französischer & regionaler Rohmilchkäse, dazu
Sauerteigbrot & Feigensenf

Eine Kugel hausgemachtes Eis oder Sorbet 2.70
Sorten nach Saison variierend.
Wir verraten dir gerne, was unsere Patisserie gerade vorbereitet hat.