

Vorspeisen

*Kräuterquark
mit Baguette*

3.90

*Schälchen Oliven⁷
eingelegt in frischen Kräutern und Zitrone*

4.20

*Crostini⁴
mit Tomaten, Rucola-Haselnusspesto und Parmesan*

4.90

*Peperoni vom Grill⁴
mit Knoblauch und Kräutern*

5.90

*Gebratene Champignons
angeschwenkt in Knoblauchbutter*

5.90

*Getrocknete Tomaten¹⁰
eingelegt in Olivenöl mit Kräutern, Knoblauch und Baguette*

5.50

Salate

Alle Salate servieren wir mit hausgemachter Vinaigrette oder Balsamico & Olivenöl

Wurstsalat^{1,3,4} mit Bratkartoffeln

9.50

Mediterran^{4,7}

mit bulgarischem Schafskäse, Peperoni und Oliven

10.90

*Dorfschänke*⁴

mit gratiniertem Ziegenkäse an einer Waldhonig-Kräuter-Marinade

10.90

Tofu^{4,9}

mit mariniertem, gebratenem Tofu an Gemüse und schwarzem Sesam

10.90

Hähnchenstreifen^{4,9}

mit marinierten Hähnchenbruststreifen und Gemüse

11.90

*Rumpsteakstreifen*⁴

mit gehobeltem Parmesan

12.90

„Flammekueche“
Hausgemachte Elsässer Flammkuchen nach Originalrezept

„Klassisch“¹¹
mit Crème fraîche, Zwiebeln und Speck

8.90

„Klassisch & Käse“^{4, 11}
mit Crème fraîche, Zwiebeln, Speck und Käse

9.50

„Spinaci“⁴
mit Crème fraîche, Blattspinat, frischen Tomaten und Mozzarella

9.50

„Schinken & Champignons“^{1, 4, 11}
mit Crème fraîche, Zwiebeln, gekochtem Schinken, Käse und Champignons

9.90

„Pomodori secchi“^{4, 10}
*mit Crème fraîche, getrockneten Tomaten, frischen Tomaten, Peperoni,
Paprika, Rucola-Haselnusspesto und Parmesan*

10.90

„Greco“^{4, 7}
mit Crème fraîche, Schafskäse, Oliven, Paprika, Peperoni und Knoblauch

11.50

Vegetarische Gerichte

Ofenkartoffeln

mit Kräuterquark und Salat

8.90

Käsespätzle

nach Art des Hauses mit Zwiebelschmelze und Salat

11.90

*Maultaschen*⁴

mit Gemüse an leichter Riesling-Sahnesauce, gratiniert mit Gouda und Salat

10.90

*Ratatouille*⁴

gratiniert mit bulgarischem Schafskäse, Baguette und Salat

11.90

Gegrillter Schafskäse^{4, 7, 10}

im Pfännle serviert mit Gemüse

10.90

*Crêpes „Épinard“*⁴

mit Spinat und Champignons à la crème, mit Gorgonzola überbacken und Salat

13.90

Hauptgerichte

unsere Bratkartoffeln bereiten wir traditionell mit Speck & Zwiebeln zu; auf Wunsch auch vegetarisch

„Kräuterhexe“

*gegrilltes Schweinerückensteak mit hausgemachter Kräuterbutter,
Bratkartoffeln und Salat*

12.90

„Pfeffersack“

Schweinerückensteak mit Pfefferrahmsosse, hausgemachten Spätzle und Salat

13.90

*„Hähnchenbrustfilet mit Spinat & Mozzarella“⁴
auf Rahmspinat und überbacken mit Mozzarella,
dazu Bratkartoffeln und Salat*

13.90

„Winzersteak“⁴

*Schweinerückensteak in einer Riesling-Sahnesauce mit frischen Champignons,
überbacken mit Käse, Bratkartoffeln und Salat*

14.50

Cordon Bleu „Dorfschänke“^{1, 4, 11}

gefüllt mit Gorgonzola und gekochtem Schinken, Bratkartoffeln und Salat

15.50

Hauptgerichte

unsere Bratkartoffeln bereiten wir traditionell mit Speck & Zwiebeln zu; auf Wunsch auch vegetarisch

„Kraichgauer Rahmgeschmetzeltes“⁴

vom Rind und Schwein an Riesling Sahnesauce, Spätzle und Salat

14.90

„Schweinelendchen Calvados“⁴

Schweinemedailons mit Calvados-Rahmsauce, Bratkartoffeln und Salat

15.90

„Rigoletto“⁴

Schweinemedailons mit Preiselbeeren, gratiniert mit Gorgonzola, Haselnussspätzle und Salat

16.50

*Rumpsteak mit Kräuterbutter
mit Bratkartoffeln und Salat*

18.90

*Rumpsteak mit Cognac-Pfefferrahmsauce⁴
mit Bratkartoffeln und Salat*

19.90

*Rumpsteak mit Zwiebeln⁴
an feiner Bratenjus, Bratkartoffeln und Salat*

19.90

Senioren & Kinder

„Seniorenteller“⁴

Schweinemedallions in Rahmsauce, Spätzle und kleiner Salat

12.90

„Pumuckl“⁴

für unsere kleinen Gäste:

paniertes Schnitzel mit Spätzle und Rahmsauce

7.90

Desserts

Flammkueche „Calvados“¹⁰

*mit Crème fraîche, Apfelspalten, Mandeln, Zimt und Zucker,
Rosinen und einem Hauch Calvados*

6.50

Mousse au Chocolat⁴

aus Zartbitter-Schokolade

6.50

Crêpes mit Beeren und Vanilleeis

5.90