

Anmerkungen

- ¹ Farbstoff
- ² coffeinhaltig
- ³ chininhaltig
- ⁴ mit Konservierungsstoff
Sorbinsäure
- ⁵ mit Konservierungsstoff
Benzoessäure
- ⁶ mit Phosphat
- ⁷ geschwefelt
- ⁸ mit Alkohol
- ⁹ glutenhaltig
- ¹⁰ Eier
- ¹¹ Milch
- ¹² Sellerie
- ¹³ Soja
- ¹⁴ Schalenfrüchte/Nüsse
- ¹⁵ Senf
- ¹⁶ Süßungsmittel
- ¹⁷ Phenylallaninquelle

Bitte haben Sie dafür
Verständnis, dass wir
EC-Karten erst ab einem
Betrag von 10 Euro
akzeptieren.

SPEISEKARTE

Wir möchten Sie darauf
hinweisen, dass wir keine
Kreditkarten oder Scheine ab
200 Euro akzeptieren.

EC-Karten erst ab einem
Betrag von 10 Euro.

Ab jetzt erhältlich:

hausgemachter „Stubenpeffi“
zum mitnehmen
Flasche 0,5l - 18€

Suppen

Karotten-Ingwersuppe mit
Kresse^{9,11,12} 5,50

Vorspeise & Salat

Vorspeisenteller mit u.a.
Schwarzwälder Schinken,
Tête-de-Moine, karamellisiertem
Ziegenkäse¹¹,
Chutney, Butter,
Spanferkel-
Berglinsen-Salat^{12,15} und
hausgebeiztem Lachsfilet 8,50

Beilagensalat^{7,10,12,13,15} 4,-

Gemischter Salat^{7,10,12,13,15} 7,-

Gemischter Salat^{7,10,12,13,15}
mit Ziegenkäse¹¹ 9,-

Bitte beachten Sie auch unsere
Tagesangebote

Cocktails

Gimlet
Beefeater Gin, Lime Juice, Limette 7,50

Whisky Sour
Bourbon, Zitrone, Rohrzucker,
Rotwein (Berliner Rezept aus den
Zwanzigern) 7,50

Tequila Sour
Olmecca Altos Plata,
Zitronensaft, Zuckersirup 8,-

Ginger Daiquiri
Havana 3 Jahre, Ingwerliqueur,
Limette, Rohrzucker 8,-

Moscow Mule
Absolut Vodka, Spicy Ginger^{3,5},
Gurke
und Limettensaft 8,-

Caipirinha
Cachaca, Limette, Rohrzucker 8,-

Brumble
Caipirinha-Variante mit Beefeater
Gin und Brombeerliqueur¹ 8,-

Margarita
Olmecca Altos Plata,
agave syrup, lime juice 8,50

Singapore Sling
Gin, Zitronensaft,
Cherry Heering und Soda 9,-

Lillet le Blanc
Lillet blanc, Hennessy V.S.,
Orangensaft, Honig und Rosmarin 9,-

Mai Tai
weißer und brauner Rum, Triple
Sec,
Orgéat^{1,4}, Orange, Ananas 9,-

Piña Colada
Havana 3 Jahre, Kokossirup^{1,4} und
Ananassaft. Ohne Sahne! 9,-

Tequila

Olmecca Blanco 2cl	3,60
Olmecca Reposado 2cl	3,60

(Tequila aus 100% Agave)

Olmecca Altos Plata 2cl	4,-
Olmecca Altos Reposado 2cl	4,-

Rum

Havana Club 3 Jahre 2cl	3,-
Havana Club 7 Jahre 2cl	4,-
Mangaroca Cachaca 2cl	3,-

Whisky & Whiskey

Heaven Hill Kentucky Straight Bourbon 4 cl	6,50
Four Roses 4 cl	6,50
Jameson Select Reserve. 4 cl	6,50
Chivas Regal 12 Jahre. 4 cl	6,50
Canadian Club. 4 cl	6,50
Ballantine's. 4 cl	6,50
Black & White. 4 cl	6,50
Markers Mark 4 cl	7,50
Glenmorangie 13 4 cl	7,50
Laphroaig. 4 cl	7,50
Aberlour 12 Jahre. 4 cl	8,-
Chivas Regal 18 Jahre. 4 cl	8,-
The Glenlivet 15 Jahre. 4 cl	8,-
Ziegler Aureum 1865. 4 cl	8,50

weitere Single Malts auf Anfrage

Longdrinks

mit jeweils 5 cl essentiellen
Bestandteilen

Gin Tonic _{3,5} (Beefeater Gin)	
Wodka Lemon _{3,5} (Absolut)	
Campari Orange.	
Whiskey Cola _{1,2} (Four Roses)	
Cuba Libre _{1,2} (Havanna 3 Jahre)	je 7,-
Cuba Libre _{1,2} (Havanna 7 Jahre)	8,50

Gin Tonic_{3,5} Special mit jeweils
5 cl essentiellen Bestandteilen

Tanqueray Tonic _{3,5}	7,50
Bombay Tonic _{3,5}	8,-
Hendricks Tonic _{3,5}	8,50
Beefeater 24 Tonic _{3,5}	8,50
Tanqueray Ten Tonic _{3,5}	8,50
Juniper Jack Tonic _{3,5}	8,50
Feel Munich Tonic _{3,5}	9,-
Monkey 47 Tonic _{3,5}	9,-
Monkey 47 sloe Tonic _{3,5}	9,-

Flammkuchen_{9,11}

mit Sauerrahm und

Speck und Zwiebeln 7,50

Käse und Schinken 7,50

Apfel, Zwiebel und Speck 8,-

Birne, Ziegenkäse₁₁ und
Walnuss₁₄ 8,50

Roter Paprika, Ziegenkäse und
Lauch 8,50

Ziegenkäse₁₁, Lauch und
Tomatenpesto_{11,14} 8,50

Französischer Blutwurst,
Apfel und Zwiebel 9,-

Gebratenen
Kräuterseitlingen,
Petersilienöl_{11,14}
und Bacon 9,-

Chorizo, roter Paprika
und Lauch 9,-

Hauptspeisen

Geschmelzte
Maultaschen^{9,10,11,12}
mit schwäbischem
Kartoffelsalat^{10,12,13,15} 12,50

Gebratene
Maultaschen^{9,10,11,12} mit
feinem Lauch auf
Pilzrahmsauce und Salat^{7,10,12,13,15} 13,50

Statt klassischer
Maultaschen bereiten wir
beide Gerichte gerne auch
mit vegetarischen
Spinat-Frischkäse Maultaschen zu

Kässpätzle^{9,10,11,12}
mit Bergkäse, hausgemachten
Röstzwiebeln¹¹
dazu Salat^{7,10,12,13,15} 12,50

Badisches Schäufole
mit schwäbischem
Kartoffelsalat^{10,12,13,15} 15,50

Badisches Schäufole mit
Sauerkraut^{7,11,12,15}
und Bratkartoffeln 16,50

Linsen^{7,11,12} und Spätzle^{9,10,11,12}
mit Saitenwürstchen⁶
vom Saalower Kräuterschwein 12,50

Wein- & Obstbrände

Jacobi1880 2cl 2,80
Osborne Veterano¹ 2cl 3,20
Hennessey V.S. 2cl 4,40
Martel V.S.O.P. 2cl 4,80
Camus Ile de Re
Fine Cognac 2cl 4,60
Camus Ile de Re
Fine Cognac VSOP 2cl 4,80

Obstwasser 2cl 3,50
Zwetschgenwasser 2cl 3,50
Mirabelle 2cl 3,50
Kirschwasser 2cl 3,50
Williams-Christ-Birne 2cl 3,50
Himbeergeist 2cl 3,50

Special je 2cl

Gansloser Williams-Christ-
Birne Kernobst 4,80
Gansloser Haselnussgeist 4,80
hausgemachter Pfefferminzschnaps 3,-

Liköre

Amaretto di Saronno 2cl 2,80
Bailey's Irish Cream 4cl 4,80
Sambuca 2cl 2,80
Cointreau 2cl 3,20
Grand Marnier 2cl 3,20
Liqueur-Spezialitäten
Merlet Crème de Cassis 2cl 3,80
Merlet Crème de Mure
(Brombeere) 2cl 3,80
Domaine de Canton Ingwerlikör 2cl 3,80
St. Germain Holunderblütenlikör 2cl 3,80
Cardenal Mendoza Angelus 2cl 3,80

Wodka

Absolut 2cl 3,-
4cl 4,50
Mampe 2cl 3,-
(aus Berlin) 4cl 4,50
Stolichnaja Gold
(aus Russland) 2cl 3,20

Gin

Beefeater 2cl 3,20
Bombay Sapphire 2cl 3,40
Mampe 2cl 3,60
Tanqueray 2cl 3,60
Tanqueray Ten 2cl 4,20
Beefeater 24 2cl 4,20
Juniper Jack London 2cl 4,40
Hendricks 2cl 4,50
Feel Munich dry (Bio/vegan) 2cl 4,80
Monkey 47
(Schwarzwaldgin) 2cl 4,80
Monkey 47 Sloe Gin 2cl 4,80

perlt & schäumt^{7,8}

Petit Vaux Cuvée Brut
Schloss Vaux, Rheingau
Glas 0,1l 3,40
Flasche 0,75l 21,-

Aperol Spritz^{1,3} 7,-

Hugo 7,-

Crémant
de Limoux Grande Cuvée
"1531" Brut
Aimery-Sieur d'Arques
Flasche 0,75l 32,-

Crémant
de Limoux Grande Cuvée
"1531" Brut
Aimery-Sieur d'Arques Rose
Flasche 0,75l 35,-

Crémant

Gratien & Meyer

Brut 32,-

Brut Rosé 35,-

Spirituosen⁸

Aperitifs

Lillet Glacé⁷ 5cl 4,50

Martini Bianco oder Rosso
5cl 4,50

Sherry von Williams &
Humbert Collection⁷
Manzanilla very dry⁷ 5cl 4,50
Amontillado Medium Dry⁷ 5cl 4,50
Pedro Ximenez very sweet⁷ 5cl 4,50

Port

Delaforce Fine Ruby Port⁷ 5cl 4,50
Delaforce Fine White Port⁷ 5cl 4,50

Halbbitter & Bitter

Jägermeister
Averna
Ramazzotti
Fernet Branca
2cl 2,90
4cl 4,50

Mampe halb&halb 2cl 3,50

Borgmann Kräuterlikör 2cl 3,50

Anis & Co.

Ricard^{1,16} 4cl 4,50

Pernod Absinth¹ 2cl 4,50

Fürstenberger
Wildbratwürstchen mit
Kartoffel-Rosmarinpüree^{11,12}
Preiselbeersenf und
Weißkraut-Paprikasalat^{10,12,13,15} 16,50

Paniertes
Schweineschnitzel^{9,10} mit

*Kartoffel-Gurkensalat^{7,12,13,15} 15,50

*Bratkartoffeln
und Gurkensalat⁷ 16,50

*Bratkartoffeln
und grünem Salat^{7,10,12,13,15} 16,50

Beilagensalat^{7,10,12,13,15} 4,-

Gerne informieren wir
Sie über unsere täglich
wechselnde Mittag- und
Abendkarte

Nachtisch

Karamellisierter
Kaiserschmarrn^{8,9,10,11,14}
mit Mangocreme¹¹ 6,50
und Schokoladeneis^{9,11}

Bitte beachten Sie, dass die
Zubereitung des
Kaiserschmarrrens
mindestens 15 Minuten in
Anspruch nimmt.

Vielen Dank für Ihre Geduld!

Vesperkarte

Leberkäse ^{6,7,15} mit Kartoffel- Feldsalat ^{7,10,14,15} und Gewürzbrot ^{9,11}	8,50
Wurstsalat ^{6,7,15} mit Brot ^{9,11} mit Bratkartoffeln	7,- 8,-
Elsässer Wurstsalat ^{6,7,11,15} (mit Käse) mit Brot ^{9,11} mit Bratkartoffeln	7,50 8,50
Schwäbischer Kartoffelsalat ^{10,12,13,15} mit Saitenwürstchen ⁶ vom Saalower Kräuterschwein	8,50
Vorspeisenteller mit u.a. Schwarzwälder Schinken, Tête-de-Moine, karamellisiertem Ziegenkäse ¹¹ , Chutney, Butter ¹⁵ , Spanferkel- Berglinsen-Salat ^{12,15} und hausgebeiztem Lachsfilet	8,50€

Rot

Chianti Terre de' Priori Cantina di Motalcino, Toskana 0,75l	24,-
Bo Bobal Unico, Bodegas Vicente Gandia, Spanien 0,75l	24,-
Cuvée Rot QbA, Cabernet Sauvignon, Merlot, Schwarzriesling, Weingut Dr. Koehler, Rheinhessen 0,75l	28,-
Spätburgunder Rotwein "Edition" Weingut Zimmerlin, Kaiserstuhl 0,75l	28,-
Trollinger Weingut Dautel, VDP Gutswein Württemberg 0,75l	28,-
Côtes du Rhone Les Rabssières, Henry Bouachon/Skalli, Apellation Contrôlée 0,75l	30,-
Howzit Shiraz Stellenbosch Südafrika 0,75l	34,-

Flaschenweine^{7,8}

Weiß

Grüner Silvaner QbA trocken, Weingut Knewitz, Rheinhessen 0,75l	24,-
Weißer Burgunder Schloßböckelheimer in den Felsen trocken, Weingut Paul Anheuser, Nahe 0,75l	24,-
Sauvignon blanc QbA trocken, Weingut Knewitz, Rheinhessen 0,75l	28,-
Grauburgunder "Edition" Kabinett Weingut Zimmerlin, Kaiserstuhl 0,75l	28,-
Riesling "100 Hügel" trocken, Weingut Philipp Wittmann, Rheinhessen 0,75l	30,-
WIN WIN Riesling QbA, Weingut von Winning, Pfalz 0,75l	32,-
Sauvignon Blanc II QbA, Weingut von Winning, Pfalz 0,75l	34,-

Frühstück

Für alle Frühstücksvarianten gilt:

Die Eier kommen von Freiland-
Hühnern aus der Uckermark.
Unsere Marmeladen machen wir
selbst.

Süßes Frühstück Selbst gebackener Hefezopf ^{9,10,11,14} , ein Croissant ^{9,10,11} , Butter, Marmelade, Nutella und Honig, Mini-Bircher Müsli ^{9,11,14} und etwas Obst	8,50
---	------

Käsefrühstück Brotkorb u.a. mit Landbrot ^{9,11} , Butter, Marmelade, Emmentaler, Reblochon, Brillat Savarin, Ziegenfrischkäse ¹¹ , gekochtes Ei, etwas Obst und Mini-Bircher Müsli ^{9,11,14}	8,50
---	------

Gemischtes Frühstück Brotkorb u.a. mit Landbrot ^{9,11} , Butter, Marmelade, ungarischer Salami, Kochschinken, Schwarzwälder Schinken, Emmentaler, Ziegenfrischkäse ¹¹ , gekochtes Ei, etwas Obst und Mini- Bircher Müsli ^{9,11,14}	8,50
--	------

Für mehr Frühstück bitte
umblättern...

FRÜHSTÜCK SERVIEREN WIR IHNEN VON
MONTAG BIS FREITAG
IN DER ZEIT VON 9 BIS 12 UHR UND
SAMSTAG & SONNTAG VON 9 BIS 15 Uhr

Frühstück

Kleinigkeiten zum
Dazubestellen
oder einfach so...

Croissant^{9,10,11} mit Butter und
Marmelade 3,50

Hausgemachter Hefezopf^{9,10,11,14} ,
mit zwei Marmeladen 5,50

Birchermüsli^{9,11,14} 5,50

Joghurt mit frischen Früchten 5,50

Drei Rühreier mit Brot und Butter
mit Speck 4,50
6,-

FRÜHSTÜCK SERVIEREN WIR IHNEN VON
MONTAG BIS FREITAG
IN DER ZEIT VON 9 BIS 12 UHR UND
SAMSTAG & SONNTAG VON 9 BIS 15 Uhr

Offene Weine^{7,8}

Weiß

Weißburgunder
trocken, Weingut Dreissigacker,
Rheinhessen
0,2l/ 1l 5,40/26,-

Cuvée Weiße Reben
trocken, Weingut Ludi Neiss,
Pfalz
0,2l/ 0,75l 5,60/20,-

„Schwarzwaldstuben“
Riesling
trocken, Weingut
Jakob Jung, Rheingau
„Schwarzwaldstuben Edition“
0,2l/ 1l 5,80/28,-

Grauburgunder
trocken,
Weingut Salwey, Kaiserstuhl
0,2l/ 1l 5,80/28,-

Chardonnay &
Weißburgunder
trocken, Weingut Dr. Koehler,
Rheinhessen
0,2l/ 0,75l 6,-/22,-

Rosé

„Doktorspiele“ Rosé
trocken, Qualitätswein
Weingut Dr. Koehler
Rheinhessen
0,2l/ 0,75l 5,80/20,-

Rot

Spätburgunder
trocken, Weingut Kloster Limburg,
Pfalz
0,2l/1l 5,40/26,-

Trollinger
trocken, Weingut Wöhrwag,
Württemberg
0,2l/ 1l 5,60/26,-

Tapps Rote Beeren
trocken,
Weingut Oliver Zeter, Pfalz
0,2l/ 0,75l 5,80/20,-

Tari Nero d'Avola
Campo Sasso, Sizilien
0,2l/ 0,75l 5,80/20,-

Raiza Crianza
trocken, Rioja,
Denominación de Origen
Spanien
0,2l/ 0,75l 6,-/22,-

Biere^{7,8}

Vom Fass

„Stuben“-Pils		
0,3l	3,10	
0,5l	4,10	

Rothaus Pils		
0,3l	3,20	
0,5l	4,20	

Rothaus Hefeweizen		
0,3l	3,20	
0,5l	4,20	

König Ludwig Dunkel		
0,3l	3,20	
0,5l	4,20	

König Ludwig Helles		
0,3l	3,20	
0,5l	4,20	

Augustiner Helles		
0,3l	3,20	
0,5l	4,20	

Radler		
0,3l	3,-	
0,5l	4,-	

Flaschenbiere

Rothaus Tannenzäpfle		
0,33l	3,10	

„ <u>NEU</u> “ Rothaus Maidle		
0,33l	3,40	

Augustiner Edelstoff		
0,5l	4,20	

König Ludwig Kristallweizen		
0,5l	4,10	

König Ludwig dunkles Weizen	0,5l	4,10
--------------------------------	------	------

König Ludwig alkoholfreies Hefeweizen ⁸		
0,5l	4,10	

Warsteiner alkoholfrei ⁸		
0,33l	3,10	

MalzTrunk Isi Malta		
0,33l	3,10	

Heißgetränke

Kaffee²

auch koffeinfrei

Stubenkaffee ¹¹		
Kleiner starker Latte Macchiato im Glas		2,50

Tasse Kaffee		2,20
--------------	--	------

Espresso		2,20
----------	--	------

Doppelter Espresso		2,90
--------------------	--	------

Espresso Macchiato ¹¹		2,70
----------------------------------	--	------

Doppelter Espresso Macchiato ¹¹		3,20
---	--	------

Cappuccino ¹¹		2,70
--------------------------	--	------

Große Schale Milchkaffee ¹¹		3,20
--	--	------

Latte Macchiato ¹¹		3,20
-------------------------------	--	------

Tee

im Beutel, Tasse, je		2,20
----------------------	--	------

Schwarzer Tee²

Kräutertee

Grüner Tee²

Roibush Strawberry Cream

Pfefferminze

Persischer Apfel

Kamille

Jasmin Tee

Wild Berry

Kännchen Tee, je		4,10
------------------	--	------

Assam²

Darjeeling²

Grüner Tee²

Außerdem

Heiße Milch mit Honig		3,20
-----------------------	--	------

Schale Milkschokolade ¹¹		3,20
-------------------------------------	--	------

Heiße Zitrone mit Honig		3,20
-------------------------	--	------

Grog ⁸		7,-
oder Tee mit Rum, je 4cl		

Alkoholfrei

Tafelwasser		
ohne Kohlensäure		
	0,2l	1,80
	0,4l	2,50
mit Kohlensäure		
	0,2l	1,80
	0,4l	2,50

Selters		
mit oder ohne Kohlensäure		
	0,25l	2,50

Selters		
mit oder ohne Kohlensäure		
	0,75l	5,50

Brause

Coca Cola ^{1,2}		
(Fl.)	0,2l	2,60
Coca Cola light ^{1,2,17}		
(Fl.)	0,2l	2,60
Fanta ¹		
(Fl.)	0,2l	2,60
Spezi ^{1,2} das Original!		
	0,5l	3,50
Zitronenlimo ¹⁶		
	0,2l	2,20
	0,4l	3,20
Orangina		
	0,2l	3,50

Wostok ¹²		
(Limonade mit Tannenaroma aus Berlin)		
	0,33l	2,90

"Sauer" Rhabarberschorle		
(Fl.)	0,33l	2,90

Thomas Henry

Bitter Lemon ^{3,5}		
Tonic Water ^{3,5}		
Ginger Ale ^{3,5}		
Spicy Ginger ^{3,5}		
Grapefruit Lemonade ⁴		
Mangolimonade		
	0,2l je	2,60

Säfte

Orangensaft		
Apfelsaft, naturtrüb		
Cranberrysaft		
Ananassaft		
Johannisbeernektar		
Pfirsichnektar		
Kirschnektar		
Bananennektar		
Maracujanektar		
Grapefruitsaft		
Mangosaft		
	0,2 l, je	2,40
	0,4 l, je	3,80

Als Schorle, 40 ct. weniger

Frisch gepresster Orangensaft		
	0,1l (nach Verfügbarkeit)	2,90