

# Vesperkarte

Dienstag bis Samstag von 12.00-17.00 Uhr und 18.00-21.00 Uhr

---

<b>Gemischter Saisonsalat</b> <sup>a1,c,g,i,j,l</sup> <b>Rohkost/ Croûtons/ Hausdressing</b> Mixed Salad (Raw vegetables/ Croutons/ Dressing) Salade mêlée de saison (Cruautés/ Croûtons/ Vinaigrette maison)	8,50€
<b>Hausgemachte Gulaschsuppe</b> <sup>g,l</sup> <b>Rindfleisch/ Paprika/ Schmand</b> Homemade Gulash soup (Beef/ Peppers/ Sour Cream) Soupe „Goulasch“ (Viande de boeuf/ Poivrons/ Crème)	9,00€
<b>Tagessuppe</b> Soup of the day Soupe du jour	Tagespreis
<b>Karamellierter Ziegenkäse</b> <sup>g,i,j,l</sup> <b>Salatbett/ Himbeer- Pfirsich- Chutney/ Karamelnüsse</b> Caramelized Goat cheese (Raspberry- peach- chutney/ Salad/ Nuts) Chèvre caramélisé (Salade verte/ Chutney framboise-pêche/ Noix caramélisées)	10,50€
<b>Badischer Wurstsalat</b> <sup>2,3,9,i,j</sup> <b>Lyoner/ Zwiebeln/ Essiggurken</b> Sausage salad (Sausage/ Onions/ Pickles) Salade de saucisse (Lyoner/ Oignons/ Cornichons)	9,00€
<b>Elsässer Wurstsalat</b> <sup>2,3,9,g,i,j</sup> <b>Lyoner/ Zwiebeln/ Essiggurken/ Käsestreifen</b> Sausage salad with cheese (Sausage/ Onions/ Pickles/ Cheese) Salade de saucisse à l'alsacienne (Lyoner/ Oignons/ Cornichons/ Fromage)	9,50€
<b>Rinderleber geröstet oder sauer</b> <sup>10,g,i,j,l</sup> <b>Apfelkompott/ Salat/ Brägele</b> Beefs liver (Roasted or „sour“/ Stewed apples/ Salad/ Fried potatoes) Foie de boeuf grillé ou à l'aigre (Compotée de pommes/ Salade/ Pommes de terre sautées)	14,00€
<b>„Badische Brotzeit“</b> <sup>a1,c,g,j,1,2,3,5,9</sup> <b>Wurstsalat/ Schinken/ Schwarz- und Leberwurst/ Bibbeleskäs/ Käse/ Brot</b> Regional Vespers (Variation of Sausages and Cheese/ Bread) „La Pause du Markgräflerland“ (Variation de saucisse/ Bibbeleskäs/ Fromage/ Pain)	14,00€
<b>Kalbsschnitzel</b> <sup>2,a1,a2,c,d,g,i,j,l</sup> <b>Zitrone/ Salat/ Pommes Frites</b> Veal cutlet (Lemon/ Salad/ French fries) Escalope de veau panée (Citron/ Salade/ Frites)	22,00€

# Vesperkarte

Dienstag bis Samstag von 12.00-17.00 Uhr und 18.00-21.00 Uhr

---

## Feinschmeckersalat<sup>9,10,a1,c,f,g,i,j,l</sup>

### Blattsalate/ Rohkost/ Croutons/ Hausdressing

Gourmet salad (Leaf lettuce/ Raw vegetables/ Croutons/ Dressing)

Salade gourmande (Salade crudit es/ Cro tons/ Vinaigrette maison)

- **Mit frischen Pfifferlingen** 14,50€  
With chanterelles  
Avec chanterelles
- **Mit Fischvariation<sup>b,d</sup>** 17,00€  
With a variation of fish  
Avec une variation de poissons

## Flammkuchen

- **Elsässer Art mit gratiniertem Käse<sup>a1,g,9,12</sup>** 10,50€  
Alsace style with cheese (Sour cream/ Bacon/ Onions/ Cheese)  
  l'Alsacienne gratinée au fromage
- **Saisonal (Vegetarisch)<sup>a1,g,9,12</sup>** 9,50€  
Seasonal (Vegetarian)  
De saison (Vegetariens)
- **Mail nder Art (Sauerrahm/ Peperoni/ Salami)<sup>a1,g,9,12</sup>** 10,50€  
Milano style (Sour cream/ Peperoni/ Salami)  
De Milan (Crème fraîche/ Peperoni/ Salami)