

Liebe Gäste!

Falls Sie von Allergien oder Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen sind, geben Sie bitte unseren Mitarbeitern Bescheid.

Unsere separate Allergiker-Karte gibt Ihnen Auskunft über die Lebensmittelzusatzstoffe und Allergenen in unseren Speisen.

Bitte beachten Sie, dass in den angebotenen Produkten Spuren von allergenen Inhaltsstoffen enthalten sein können und trotz aller Sorgfalt Kreuzkontaminationen nicht auszuschließen sind.

Vorspeisen

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Kräutern		4,20 €
Gazpacho Andalus		4,60 €
Räucherlachsrose mit Sahnemeerrettich		6,80 €
Carpaccio vom Rind mit Rucola und Cherry-Tomaten und Parmesanspäne		14,80 €
Ceasarsalat mit gehobeltem Parmesan wahlweise mit ^{1,4}		
Croutons		9,80 €
gegrillten Hähnchenbruststreifen		12,80 €
gebratenen Rinderstreifen		15,50 €
Salatteller „Obere Linde“		
mit gegrillten Hähnchenbruststreifen		10,80 €
mit gebratenen Rinderstreifen		13,50 €
mit gebratenen Garnelen		14,50 €
Salat mit gebratenen Pfifferlingen	klein	9,80 €
	groß	14,80 €
kleiner gemischter Salat		4,70 €

Hauptgerichte

Putengeschnetzeltes in Curry-Sauce mit Basmatireis	14,80 €
Ochsenbrust «Urloffer Art» mit Meerrettich, Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren und Rote Beete Salat	17,90 €
Cordon Bleu vom Schwein gerollt, gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Münster dazu Steak Fries mit Bratensauce 1,2	18,20 €
Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel in Pfifferling-Rahmsauce serviert mit Spätzle 1,2	20,90 €
Badischer Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Brägele 1,2	20,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmen Kartoffelsalat	21,50 €
Rosa gebratenes Kalbssteak mit Pfifferling-Rahmsauce und Spätzle	24,90 €

Vom Fischmarkt

Spaghetti «Piri-Piri» mit gebratenen Gambas, in Olivenöl eingelegte Chili und Knoblauch, dazu gehobelter Parmesan	17,90 €
Auf der Haut gebratenes Zanderfilet in Riesling-Sauce auf Rahmspinat mit Basmatireis-Timbale	17,90 €
Gedämpfter Kabeljau mit Zwiebel-Senfsauce und Linguine	18,90 €

Vegetarisch/Vegan

Mediterrane Gemüsereispfanne mit Blattsalat	vegan	10,90 €
Gemüsemaultaschen auf Tomatensugo mit Blattsalat	vegetarisch	11,90 €
Pfannkuchen gefüllt mit Pfifferling-Ragout und kl. Blattsalat	vegetarisch	13,90 €

Für unsere kleinen Gäste

Hähnchen - Nuggets mit Pommes Frites	7,00 €
Spaghetti Napoli mit Tomatensauce und Parmesan	6,50 €
Kleines Schweineschnitzel mit Pommes Frites	8,00 €

Unsere Desserts

Eiskaffee ^{1,7,11}	5,40 €
Schwarzwald-Eisbecher ^{1,7,11} (Vanilleeis, Schokoladeneis, Dessert-Kirschen, Sahne)	5,20 €
Zimteis mit original Berger Schwarzwälder Kirsch-Eierlikör ⁷	5,50 €
Crème brûlée mit saisonalem Obst ⁷	6,50 €
Käseteller	9,80 €

1= Konservierungsstoff, 2= Farbstoff, 3= Antioxidationsmittel, 4= Geschmacksverstärker,
5= Phosphat, 6= Taurin, 7= Süßungsmittel, 8= enthält eine Phenylalaninquelle, 9 = Zuckeralkohole,
10= geschwefelt, 11 coffeinhaltig, 12= chininhaltig

Schwarzwaldstubenkarte

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem grünem Salat	vegetarisch	8,80 €
Straßburger Wurstsalat Käse, Essiggurke, Zwiebeln, dazu Brägle	1,5	9,20 €
Flammkuchen mit Schmand, Zwiebeln und Speck	1	9,60 €
Flammkuchen vegetarisch mit Schmand, Hirtenkäse, Oliven, Tomaten, Zwiebeln und Kräutern der Provence	1,10	10,20 €
Flammkuchen mit Schmand, Zwiebeln, Münster und Ziegenkäse		12,90 €
Schweineschnitzel «Wiener Art» mit Pommes und kleinem Blattsalat		13,50 €
Lachsbrot mit gekochtem Ei und Zwiebeln		9,80 €