



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.

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



## SUPPEN

Badische Hochzeitssuppe mit Grießklößchen, Markklößchen, Flädle	5,20 €
Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Kräutern	4,20 €

## VORSPEISEN

Lachstatar mit Avocado, Zwiebeln und Chimichurrisauce	14,70 €
Carpaccio vom Rind mit Baby-Spinat und Cherry-Tomaten und Parmesanspänen	14,80 €
Ceasarsalat mit gehobeltem Parmesan wahlweise mit 1,4 Croutons und gebratenen Speckstreifen 1	9,80 €
gegrillten Hähnchenbruststreifen	12,80 €
gebratenen Rinderstreifen	15,50 €
kleiner gemischter Salat	4,70 €

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

## HAUPTGERICHTE

Putengeschnetzeltes in Curry-Sauce mit Basmatireis	14,80 €
Cordon Bleu vom Schwein gerollt, gefüllt mit Schwarzwälder Schinken und Münster dazu Steak Fries mit Bratensauce 1,2	18,20 €
Ochsenbrust «Urloffer Art» mit Meerrettich, Bouillonkartoffeln und Preiselbeeren und Rote Beete Salat	17,90 €
Schweinefilet-Medaillons im Speckmantel in Champignonrahmsauce serviert mit Spätzle 1,2	17,90 €
Badischer Zwiebelrostbraten mit Speckbohnen und Brägele 1,2	20,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb mit lauwarmen Kartoffelsalat	21,50 €
Rumpsteak in Pfeffersauce mit Speckbohnen und Steak Fries 1,2	22,50 €

## 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 Babypinacot mit Basmatireis-Timbale	17,90 €
„Pasta Chef“ mit Lachs und Garnelen	18,90 €

## VEGETARISCH / VEGAN

Mediterrane Gemüseraispfanne mit Blattsalat	<i>vegan</i>	10,90 €
Gemüselasagne auf Tomatensugo mit Blattsalat	<i>vegetarisch</i>	11,90 €

## 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

Vanille Panna Cotta im Glas <sup>7</sup>	5,50 €
Crème brûlée mit saisonalen Früchten <sup>7</sup>	6,50 €
Zimteis mit original Berger Schwarzwälder Kirsch-Eierlikör <sup>7</sup>	5,50 €
Hausgemachter Apfelstrudel mit Vanillesauce oder Vanilleeis <sup>10</sup> <i>Wartezeit ca. 20 Min.</i>	6,50 €
Dessertvariation Obere Linde <sup>7</sup>	8,50 €
Käseteller	9,80 €

## SCHWARZWALDSTUBENKARTE

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem grünem Salat	vegetarisch	8,80 €
Flammkuchen mit Schmand, Zwiebeln und Speck		8,20 €
Flammkuchen vegetarisch mit Schmand, Hirtenkäse, Oliven, Tomaten, Kräutern der Provence		9,20 €
Flammkuchen mit Schmand, Zwiebeln, Münster und Ziegenkäse		12,90 €
Straßburger Wurstsalat Käse, Essiggurke, Zwiebeln, dazu Brägele		9,20 €
Schweineschnitzel «Wiener Art» mit Pommes und kleinem Blattsalat		13,50 €
Salatteller „Obere Linde“ mit Hähnchenbruststreifen		12,80 €
mit gebratenen Rinderfiletstreifen		15,80 €