

Unser Menü im Februar 2018

Rahmsuppe vom Gartenkürbis
mit Schwarzwälder Schinkenchip
und gerösteten Sonnenblumenkernen

€ 6,80



Zweierlei vom Stühlinger Truthahn

Glasierte Putenbrust
in Apfelrahmsoße
und Ragout von der Keule
in Rosmarinsoße
weiße und gelbe Rüben
Mandelbrokkoli
Schupfnudeln

€ 18,50



Pfannküche „Schwarzwaldmädel“

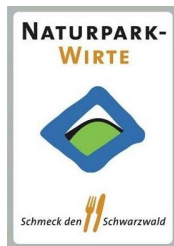
mit warmen Schattenmorellen
Schokoladeneis
und Kirschwassersahne

€ 7,50

Menüpreis € 32,00

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 20.30 Uhr

Änderungen vorbehalten



Diese Woche frisch vom Markt

Schwarzwälder Forellenfilets

mit Tomatenwürfelchen und Kräutern
im Rothauser Schwarzwald Maidle Sud
Gemüse vom Freiburger Markt
Petersiliekartoffeln

€ 17,00

Gebrautes Eglifilet

„Konstanzer Art“

mit Champignons und Tomatenwürfeln
in Kräuterbutter
gefüllte Zucchini-Schiffchen
feine Bandnudeln

€ 19,00

Zanderfilet im Schwarzwälder Speckmantel

auf buntem Linsengemüse
Rotweinsauce
Würfelkartoffeln

€ 16,50

Gedämpfte Lachsschnitte

in Safran-Weißweinsauce
tomatisiertes Grillgemüse
Wilder Reis

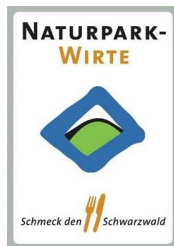
€ 21,00

Was die Großmutter noch kochte

Geschmorte Hochrippe

vom Birkendorfer Weiderind
in badischer Spätburgundersauce
Gemüse vom Freiburger Markt
unsere hausgemachten Spätzle

€ 16,20



Bunte Salatauswahl vom Büffet

Stellen Sie sich Ihren Lieblingsalat zusammen; Frische Blattsalate, saisonale Gemüsesalate¹, frische Kräuter, feine Zwiebeln, Kracherle und hausgemachte Salatsoßen

Kleiner Salatteller vom Büffet	€ 5,20
Großer Salatteller vom Büffet	€ 7,50

Vorweg und Zwischendurch

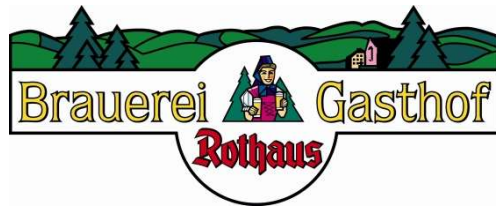
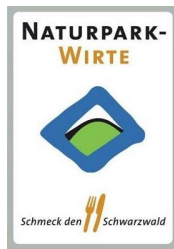
Ein Paar Weißwürste mit süßem Senf und ofenfrischer Laugenbrezel	€ 5,50
--	--------

Lenzkircher Käse vom Schwendehof Bergkäse und Saiger Laible mit Feigensenf, Bierzwiebeln und Nüssen	€ 12,50
--	---------

Tannengeräucherte Forellenfilets aus dem Wutachtal mit geraspeltem Meerrettich und Feigensenf, Zwiebelringe und bunte Salatgarnitur, dazu unser Hausbrot	€ 12,50
---	---------

Was ganz Besonderes

Dreierlei Speck vom Kasperhof in Schuttertal mit Äpfeln und roten Zwiebeln an Kaiserstühler Feldsalat in Weizenbierdressing	€ 9,90
--	--------



Aus dem dampfenden Suppentopf

Kräftige Rinderbrühe
mit Kräuterflädle und Schnittlauch € 5,20

Rothauser Zäpflesuppe
Rahmsuppe vom bekannten Rothaus-Bier
mit karamellisiertem Gerstenmalz € 5,80

Schwarzwälder Kartoffelsuppe
mit Wurzelgemüwestreifen und Speckkracherle € 5,80

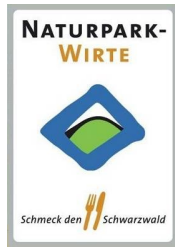
Für Gäste, die es fleischlos mögen

Schwarzwälder Käserahmspätzle
mit Gemüsewürfelchen, Röstzwiebeln
und Lenzkircher Bergkäse
kleiner Salat vom Büffet € 11,90

Gebackene Kartoffeltaschen
mit Frischkäse-Kräuter-Füllung
auf buntem Rahmwirsing
fruchtige Tomatensoße € 12,50

Unser veganes Gericht

Geschmorte Wirsingblätter
mit Weizen-Gemüse-Füllung
auf tomatisiertem Grillgemüse
dazu Wilder Reis € 13,20



Unsere Klassiker zum Rothaus-Bier

Gegrillte Schweinshaxe

an Rothauser Märzenbiersoße,
mariniertes Apfel-Rotkraut
und geschmelzte Kartoffelklöße

€ 15,00

Rothauser Bierbraten

vom Naturpark-Schweinenacken
Rothauser Märzenbiersoße
mariniertes Apfel-Rotkohl
und hausgemachte Laugenknödel

€ 14,50

Rumpsteak vom Grill

mit hausgemachter Kräuterbutter und Röstzwiebeln
Gemüse vom Freiburger Markt
und Pommes frites

€ 24,00

Rothauser Landteller

mit mildgesalzenen Schäufele
Bierbraten vom Naturpark-Schweinehals
und Dürrenbühler Bauerbratwurst
Rothauser Märzenbiersoße
bunter Rahmwirsing
geschmelzte Kartoffelklöße

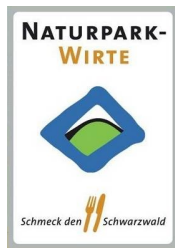


€ 14,90

Geschmortes Rehragout

in Thymian-Wacholdersoße
Kräuterrahmpilze und Preiselbeerapfel
winterliche Gemüse garnitur
unsere Haselnusspätzle

€ 19,70



Vesper – kalt & warm

Badischer Wurstsalat

mit Zwiebeln, Essig und Öl angemacht,
ausgarniert mit bunten Salaten

€ 8,50

Schweizer Wurstsalat mit Käse

mit Zwiebeln, Essig und Öl angemacht,
ausgarniert mit bunten Salaten

€ 9,00

Schwarzwälder Schinkenvesper

Rohschinken aus dem Wacholderrauch auf dem Holzbrett,
garniert mit Gurken, Tomaten, Ei und Zwiebelringen

€ 10,90

Rothauser Rindfleischsalat

mit Zwiebeln, Essiggurken, mit Kräuternessig
und Rapsöl angemacht, ausgarniert mit bunten Salaten
dazu Bratkartoffeln

€ 9,90

Gerne reichen wir Ihnen Brot und Butter zum Vesper

Schwarzwälder Kartoffelsuppe

in der Löwenkopfterrine

mit Wurzelgemüwestreifen und Speckkracherle

€ 8,50

Ein Paar Wienerle

mit Linsen und geschmelzten Spätzle

€ 8,60

Paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes frites, Gemüse garnitur
und einem kleinen Salat vom Büffet

€ 13,50

Dürrenbühler Bauernbratwürste

mit Röstzwiebeln, Bratensoße
und Bratkartoffeln

€ 8,50