

## Unser Menü im März 2018

**Rahmsuppe  
vom Frühlingslauch**  
mit gebratenen Kräuterseitlingen  
und Tomatenwürfeln

€ 7,20



**Geschmorte Kaninchenkeule**  
mit Wurzelgemüse  
in Rothaus Schwarzwald Maidle gegart  
tomatisiertes Grillgemüse  
und Bauernrösti

€ 24,90



**Warmes Schokoladenkuchlein**  
mit Apfel-Birnen-Ragout  
Karamelleis  
und frische Minze

€ 8,50

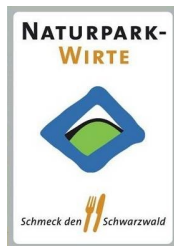
**Menüpreis € 39,90**

**Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 20.30 Uhr**

Sie haben eine Allergie oder eine Lebensmittel- Unverträglichkeit?

Bitte sprechen Sie uns an.

Gerne händigen wir Ihnen unsere „Allergene Speisekarte“ aus.



## Diese Woche frisch vom Markt

### **Schwarzwälder Forellenfilets**

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

€ 17,00

### **Gebratene Lachsschnitte**

in Safran-Weißweinsössele  
tomatisiertes Grillgemüse  
wilder Reis

€ 21,00

### **Glasierte Putenbrust**

#### **vom Stühlinger Truthahn**

in Apfel-Calvados-Rahmsöße  
weiße und gelbe Rüben, Mandelbrokkoli  
und Schupfnudeln

€ 16,50

### **Geschmorte Lammhaxe**

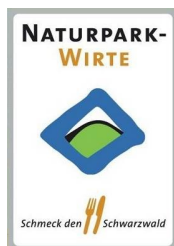
auf tomatisiertem Grillgemüse  
Rosmarinsoße, Mandelbrokkoli  
Kartoffel-Speck-Auflauf

€ 18,50

### **Kotelette vom Qualivo-Schwein**

mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter  
Rothauser Märzenbiersöße  
Gemüse vom Freiburger Markt  
Bratkartoffeln

€ 14,60



## **Bunte Salatauswahl vom Büffet**

Stellen Sie sich Ihren Lieblingsalat zusammen; Frische Blattsalate, saisonale Gemüsesalate<sup>1</sup>, frische Kräuter, feine Zwiebeln, Kracherle und hausgemachte Salatsoßen

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

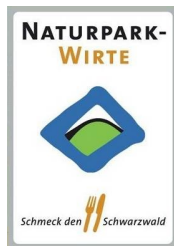
## **Vorweg und Zwischendurch**

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

**Tannengeräucherte Forellenfilets**  
aus dem Wutachtal  
mit geraspelttem Meerrettich,  
Zwiebelringe und bunte Salatgarnitur,  
dazu unser Hausbrot € 12,50

**Hausgebeizter Lammschinken**  
aus unserem Räucherofen  
frischer Wildkräutersalat  
in Kartoffel-Balsamico-Marinade  
dazu unser Hausbrot € 8,60

**Karamellisierter Ziegenkäse**  
mit hausgemachtem Apfel-Kürbis-Chutney  
dazu angemachte Gemüsesalate  
und gartenfrische Blattsalate in Weizenbiermarinade,  
Radieschensprossen und Sonnenblumenkerne <sup>1</sup> € 12,40



## **Aus dem dampfenden Suppentopf**

**Kräftige Rinderbrühe**  
mit Kräuterflädle und Schnittlauch € 5,20

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

**Schwarzwälder Kartoffelsuppe**  
mit Wurzelgemüwestreifen und Speckkracherle € 5,80

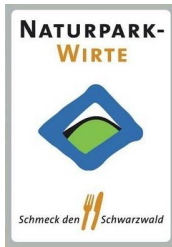
## **Für Gäste, die es fleischlos mögen**

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

**Ofenwarmer Gemüsestrudel**  
auf tomatisiertem Grillgemüse  
Schnittlauchkartoffeln  
und ein kleiner Salat vom Büffet € 14,50

## **Unser veganes Gericht**

**Weizen-Gemüse-Törtchen**  
mit gebratenen Kräuterseitlingen und Frühlingslauch,  
gekräuterte Kirschtomaten und Gemüse garnitur € 12,50



## 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 Tomaten-Schnittlauch-Ragout  
Zwiebelringe im Bierteig gebacken  
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

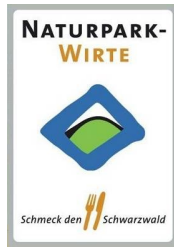


€ 14,90

### **Hausgemachte Maultaschen**

mit Fleisch-Kräuter-Füllung  
Zwiebelschmelze und Spätburgundersoße  
Gemüse vom Freiburger Markt

€ 14,50



## 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