

Saison-Karte

Knusprige Kartoffelpuffer mit Räucherlachs und Dill-Schmand-Creme 10,90

Flammenkuchen „Schwarzwälder Art“

frische Pfifferlinge | Zwiebeln | Schwarzwälder Schinken | Käse 11,90

Paniertes Schnitzel vom Kalb

mit hausgemachten Spätzle und Pfifferlingrahm 18,50



Cordon bleu vom Kalb

(gefüllt mit Schinken¹¹²¹⁵ und Käse) mit Brägele und Salat 18,90

Spaghetti aglio e olio 8,90

- mit gegrillten Gambas 13,50

Sommer Tapas

Gambas in Knoblauchöl und geröstetes Baguette 9,90

Hausgemachte Aioli und geröstetes Baguette 3,90

Gemischter Teller mit Serrano Schinken und Manchego Käse 7,90

Dave´s hausgemachte Croquettes mit lecker Serranoschinken und Käse gefüllt 7,50

- die Veggie Variante mit Tomate-Mozzarella und Basilikumpesto 7,50

Grüne Oliven 3,90

Sommerspezial - Le Gurk 8,50

Gurke | Gretchen Gin | Holunderblüte | Apfelsaft | Eiswürfel

Sommerschorle 0,5l 5,50

Rosé | Mineralasser | Zitrone | Eiswürfel



Hausgemachte Himbeer-Minz Limonade 4,90

Hausgemachter Himbeersirup | Himbeeren | Mineralwasser | Frische Minze

Eiscafé 5,50

Vanilleeis von der Eismanufaktur | Kaffee | Sahne

Frisches Eis von Der Eismanufaktur aus Freiburg an der Theke

summer
TIME