

## Unser Menü im Mai 2017

**Rahmsüpple**  
**vom Markgräfler Stangenspargel**  
mit Schwarzwälder Schinkenchip

€ 7,20



**Maishähnchenbrust**  
**vom Grill**  
auf Markgräfler Spargelragout  
mit Tomatenwürfelchen  
und Frühlingslauch  
Spätburgundersoße  
feine Bandnudeln

€ 17,80

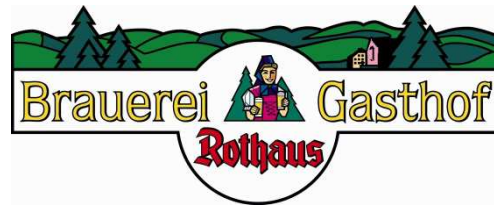
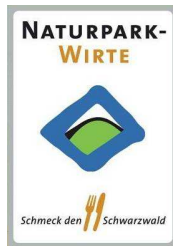


**Frische Erdbeeren**  
mit Vanilleeis  
und Schlagrahm

€ 6,70

Menüpreis € 29,90

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



## Diese Woche frisch vom Markt

### **Schwarzwälder Forellenfilets**

in Tomatenwürfelchen und Kräutern  
im Schwarzwald Maidle-Sud gegart  
Spargelragout und Mandelbrokkoli  
Petersiliekartoffeln <sup>17</sup>

€ 17,00

### **Portion Markgräfler Stangenspargel**

mit holländischer Soße  
Kräuterpfannkühle und Dampfkartoffeln <sup>17</sup>

€ 18,90

### **Portion Markgräfler Stangenspargel**

mit holländischer Soße  
Schwarzwälder Schinkenauswahl  
Kräuterpfannkühle und Dampfkartoffeln <sup>17</sup>

€ 22,90

### **Badische Spargelragout**

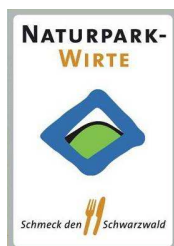
mit Tomatenwürfelchen und Frühlingslauch  
im Flädlemantel  
heißgerauchter Wacholderschinken  
holländische Soße und Kartoffele <sup>2,3,15,17</sup>

€ 21,40

### **Hausgemachte Bärlauch-Maultaschen**

mit Fleisch-Kräuterfüllung,  
Zwiebelschmelze, Spätburgundersoße  
frühlingsfrisches Gemüse <sup>17</sup>

€ 15,00



## **Bunte Salatauswahl vom Büffet**

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

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

## **Salat und mehr ...**

### **Salatplatte mit Maishähnchenbrust**

Saisonale angemachte Gemüsesalate, gartenfrische Blattsalate und Wildkräutersalate in Joghurtdressing geröstete Sonnenblumenkernen und Radieschensprossen, dazu eine gebratene Maishähnchenbrust <sup>1</sup>

€ 15,50

### **Salatplatte „Rumpsteak“**

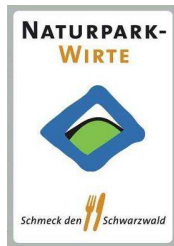
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln angemachte Gemüsesalate, gartenfrische Blattsalate und Wildkräutersalate in Weizenbierdressing, Radieschensprossen und Sonnenblumenkerne <sup>1</sup>

€ 19,70

### **Tannengeräucherte Forellenfilets**

aus dem Wutachtal mit geraspelttem Meerrettich und Feigensenf Zwiebelringe und bunte Salatgarnitur dazu unser Hausbrot <sup>5, 11, 17</sup>

€ 12,50



## Aus dem dampfenden Suppentopf

### **Kräftige Rinderbrühe**

mit Kräuterflädle und Schnittlauch <sup>17</sup>

€ 5,20

### **Rothauser Zäpflesuppe**

Rahmsüpple vom bekannten Rothaus- Bier  
mit karamellisiertem Gerstenmalz

€ 5,80

### **Schwarzwälder Kartoffelsuppe**

mit Wurzelgemüwestreifen und Speckkracherle <sup>2,15</sup>

€ 5,80

### **Bärlauchsüpple**

Rahmsuppe vom Kaiserstühler Bärlauch  
mit Kräuterkracherle

€ 7,20

## Für Gäste, die es fleischlos mögen

### **Badische Bärlauchknöpfle**

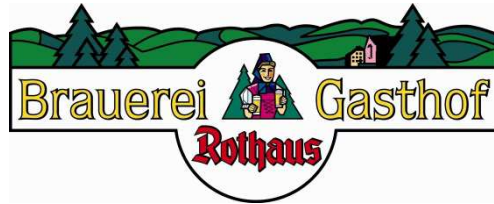
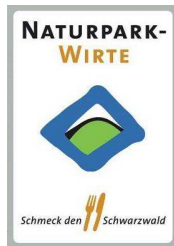
Gebutterte Knöpfle in Kaiserstühler Bärlauchrahm  
mit gekräuterten Kirschtomaten und Gemüse garnitur,  
dazu ein kleiner Salat vom Büffet<sup>1, 17</sup>

€ 12,90

### **Gebackene Kartoffeltaschen**

mit Frischkäse-Kräuter-Füllung  
auf Spargel-Tomaten-Ragout  
kleiner Salat vom Büffet <sup>1, 17</sup>

€ 15,90



## Unsere Klassiker zum Rothaus-Bier

### **Rumpsteak vom Grill**

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

€ 24,00

### **Gegrillte Schweinshaxe**

an Rothauser Märzenbiersoße dazu  
mariniertes Apfel-Rotkraut  
und geschmelzte Kartoffelklöße <sup>2,3,5</sup>

€ 15,00

### **Rothauser Bierbraten**

vom Schwarzwälder Naturpark- Schweinenacken,  
Rothauser Märzenbiersoße,  
Apfel-Rotkohl und hausgemachte Laugenknödel <sup>17</sup>

€ 14,50

### **Schweinefilet am Stück gebraten**

in Weinbrand-Rahmsauce  
bunte Gemüse garnitur  
hausgemachte Spätzle <sup>17</sup>

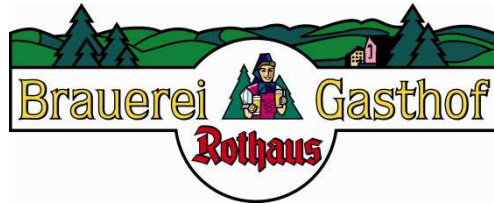
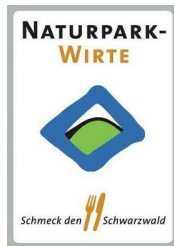
€ 21,50

### **Rothauser Landteller**

mit mildgesalzener Schaufele,  
Bierbraten vom Naturpark- Schweinehals  
und Dürrenbühler Bauerbratwurst  
dazu Märzenbiersoße  
bunter Rahmwirsing  
und geschmelzte Kartoffelklöße <sup>2,3,5,15</sup>



€ 14,90



## Vesper – kalt & warm

### **Badischer Wurstsalat**

mit Zwiebeln, Essig und Öl angemacht,  
ausgarniert mit bunten Salaten <sup>1,2,3,7,8,11,15</sup>

€ 8,50

### **Schweizer Wurstsalat mit Käse**

mit Zwiebeln, Essig und Öl angemacht,  
ausgarniert mit bunten Salaten <sup>1,2,3,7,8,11,15</sup>

€ 9,00

### **Schwarzwälder Schinkenvesper**

Rohschinken aus dem Wacholderrauch auf dem Holzbrett,  
garniert mit Gurken, Tomaten, Ei und Zwiebelringen <sup>2,3,11,15</sup>

€ 10,90

### **Rothauser Rindfleischsalat**

mit Zwiebeln, Essiggurken, mit Kräuteressig und Rapsöl  
angemacht, ausgarniert mit bunten Salaten  
dazu Bratkartoffeln <sup>1,2,3,11</sup>

€ 9,90

*Gerne reichen wir Ihnen Brot und Butter zum Vesper*

### **Ein Paar Wienerle**

mit Linsen und geschmelzten Spätzle <sup>1,2,3,4,15,17</sup>

€ 8,60

### **Dürrenbühler Bauernbratwürste**

mit Röstzwiebeln, Bratensoße  
und Bratkartoffeln

€ 8,50

### **Paniertes Schweineschnitzel**

mit Pommes frites, Gemüse garnitur  
und einem kleinen Salat vom Büffet <sup>1</sup>

€ 13,50