

***Weihnachtliches Grafenhausen
-Dorf der Tausend Sterne-***

Unser Menü im Dezember 2018

Schwarzwurzel-Cremesuppe
mit geröstetem Schinchenchip
und Kräuterkracherle ^{2,3,15}

€ 6,20



Rosa gebratene Entenbrust
an Tannenhonigsoße
beschwipste Backpflaumen
mariniertes Rotkraut
Mandelbrokkoli
und Schupfnudeln ^{3,5}

€ 18,90

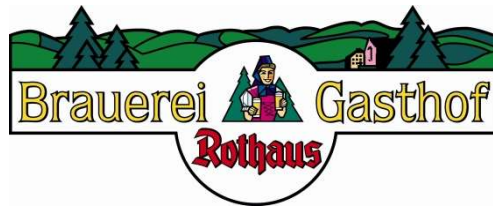
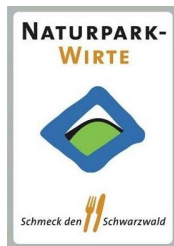


Hausgemachtes Walnussparfait
und warmes Schokoladentörtchen
mit Glühweinkirschen

€ 7,50

Menüpreis € 32,00

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 20.30 Uhr



Diese Woche frisch vom Markt

Wutachtaler Forellenfilets
mit Tomatenwürfelchen
im Schwarzwald Maidle-Sud,
Kürbis-Rahmgemüse
und Petersiliekartoffeln ¹⁷ € 19,50

Schwarzwälder Bierrahmschnitzel
Gegrilltes Schweinerückenschnitzel
mit Schwarzwälder Schinkenstreifen
und gebratenen Champignons
in Rothaus Schwarzwald Maidle-Soße
herbstliche Gemüse garnitur
und unsere hausgemachten Spätzle ^{2,3,15} € 14,50

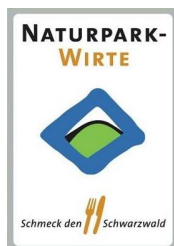
Geschnetzeltes Schweinefilet
in Apfel-Calvados-Soße
Gemüse vom Freiburger Markt
und unsere hausgemachten Spätzle € 18,90

Hausgemachte Wildmaultaschen
vom heimischen Reh und Wildschwein
auf buntem Rahmwirsing
kräftige Bratenjus, Preiselbeeren
und gebratene Steinchampignons € 17,80

Was die Großmutter noch kochte

Geschmorte Rinderkeule
vom Dresselbacher Birkenhof
in feiner Schalottensoße
bunter Rahmwirsing
und geschmelzte Kartoffelklöße ^{3,5} € 16,50

Änderungen vorbehalten.



Bunte Salatauswahl vom Büffet

Stellen Sie sich Ihren Lieblingsalat zusammen: Frische Blattsalate, saisonale Gemüsesalate¹, frische Kräuter, feine Zwiebeln, Kracherle und hausgemachte Salatsoßen ¹

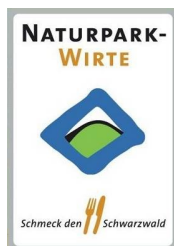
Kleiner Salatteller vom Büffet	€ 5,20
Großer Salatteller vom Büffet	€ 7,50

Salat und mehr ...

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

Reichenauer Feldsalat in Weizenbier-Orangen-Dressing mit Bauernbrotkracherle, gerösteten Speckstreifen und Radieschensprossen ^{1,2,3,15}	€ 6,80
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------

Tannengeräucherte Forellenfilets aus dem Wutachtal mit geraspelttem Meerrettich, Zwiebelringe und bunte Salatgarnitur, dazu unser Hausbrot ^{5,11,17}	€ 14,50
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------



Aus dem dampfenden Suppentopf

Kräftige Rinderbrühe

mit Kräuterflädle und Schnittlauch

€ 4,80

Rothauser Zäpflesuppe

Rahmsuppe vom bekannten Rothaus-Bier
mit karamellisiertem Gerstenmalz

€ 5,80

Schwarzwälder Kartoffelsuppe

mit Wurzelgemüwestreifen und Speckkracherle ^{2,3,15}

€ 4,80

Für Gäste, die es fleischlos mögen

Schwarzwälder Käserahmspätzle

mit Gemüsewürfelchen, Röstzwiebeln
und Lenzkircher Bergkäse
kleiner Salat vom Büffet ¹

€ 11,90

Ofenwarmer Sauerkrautstrudel

auf rahmigem Kürbisgemüse,
leichte Meerrettichsahne
und Schnittlauchkartoffeln

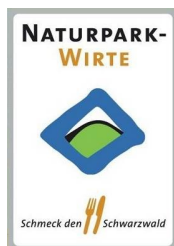
€ 12,70

Unser veganes Gericht

Gefüllte Zucchini und Paprika

mit Weizenschrot und getrockneten Trauben
Tomaten-Kräuter-Soße
und Rosmarinkartoffeln ⁵

€ 13,60



Unsere Klassiker zum Rothaus-Bier

Rumpsteak vom Grill

mit hausgemachter Kräuterbutter
und Röstzwiebeln,
Gemüse vom Freiburger Markt
und gebackene Rosmarinkartoffeln

€ 24,00

Gegrillte Schweinshaxe

an Rothauser Märzenbiersoße,
dazu mariniertes Apfel-Rotkraut
und geschmelzter Kartoffelkloß ^{2,3,5}

€ 15,00

Deftiger Bierbraten

vom Schwarzwälder Naturpark-Schweinenacken
in Rothauser Märzenbiersoße,
unser Apfel-Rotkohl
und hausgemachte Laugenknödel

€ 14,50

Rothauser Landteller

mit mildgesalzenem Schäufole,
Bierbraten vom Naturpark-Schweinehals
und Eisenbacher Bauernbratwurst,
dazu Märzenbiersoße, bunter Rahmwirsing
und geschmelzter Kartoffelkloß ^{2,3,4,5,7,11,15,17}

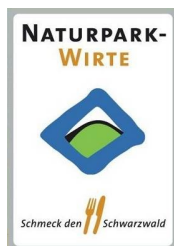


€ 14,90

Geschmortes Rehragout

in feiner Wacholdersoße
Pilze in Kräuterrahm und Preiselbeerapfel
dazu mariniertes Rotkraut, Mandelbrokkoli
und unsere Haselnussspätzle

€ 21,00



Vesper – kalt & warm

Badischer Wurstsalat

mit Zwiebeln, Essig und Öl angemacht,
ausgarniert mit bunten Salaten ^{1,2,3,4,7,8,11,15}

€ 8,50

Schweizer Wurstsalat mit Käse

mit Zwiebeln, Essig und Öl angemacht,
ausgarniert mit bunten Salaten ^{1,2,3,4,7,8,11,15}

€ 9,00

Schwarzwälder Schinkenvesper

Rohschinken aus dem Wacholderrauch auf dem Holzbrett,
garniert mit Gurken, Tomaten, Ei und Zwiebelringen ^{2,3,11,15}

€ 10,90

Rothauser Rindfleischsalat

mit Zwiebeln, Essiggurken, mit Kräuternessig und Rapsöl
angemacht, ausgarniert mit bunten Salaten
dazu Bratkartoffeln ^{1,2,3,11}

€ 9,90

Gerne reichen wir Ihnen 2 Scheiben Brot und Butter zum Vesper

Ein Paar Wienerle

mit Linsen und geschmelzten Spätzle ^{1,2,3,4,15,17}

€ 8,60

Eisenbacher Bauernbratwürste

mit Röstzwiebeln, Bratensoße
und Bratkartoffeln ^{3,4,11}

€ 9,50

Paniertes Schweineschnitzel

aus dem Rücken geschnitten
mit bunter Gemüse garnitur
und Pommes frites
kleiner Salat vom Büffet ¹

€ 13,50