

Unser Menü im Juli 2018

Pfifferling-Rahmsüpple
mit gerösteten Schinkenstreifen

€ 6,90



Glasierter Kalbsnussbraten
auf frischen Pfifferlingen
mit Tomatenwürfelchen
und Frühlingslauch
in Kräuterrahm,
kräftige Kalbsjus,
Gemüse vom Freiburger Markt
und unsere hausgemachten Spätzle

€ 17,50

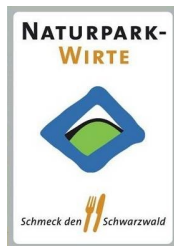


Badischer Kirschplotzer
mit Sahnekaramell
und Johannisbeer-Joghurt-Eis

€ 7,20

Menüpreis € 31,00

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 20.30 Uhr



Diese Woche frisch vom Markt

Schwarzwälder Forellenfilets
mit Tomatenwürfelchen
und frischen Kräutern gebraten,
Gemüse vom Freiburger Markt
und Petersiliekartoffeln ¹⁷ € 19,50

Kotelette vom Qualivo-Schwein
mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter,
Rothauser Märzenbiersoße,
Gemüse vom Freiburger Markt,
dazu gebackene Kartoffelecken
mit Sauerrahmdip € 14,60

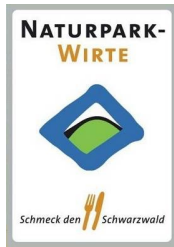
Gegrillter Schweinebauch
aus der Honig-Bier-Marinade,
fein aufgeschnitten,
mit pikantem Knoblauch-Kräuter-Dip
auf Zucchini-Paprika-Gemüse,
dazu gebratene Kartoffelnocken € 12,90

Wild aus heimischen Wäldern

Geschmortes Rehragout
in feiner Wacholdersoße
Pfifferlinge in Kräuterrahm
gefüllter Preiselbeerapfel
dazu mariniertes Rotkraut, Mandelbrokkoli
und unsere Haselnussspätzle € 21,00

Rehschnitzel aus der Keule
auf frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm
Kirsch-Mandel-Soße
Gemüse vom Freiburger Markt
und unsere geschmelzten Spätzle € 24,90

Gerne weisen wir Sie vor Ort auf alle Zusatzstoffe und Allergene hin



Bunte Salatauswahl vom Büffet

Stellen Sie sich Ihren Lieblings Salat 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 ...

Salatplatte mit Maishähnchenbrust

Saisonale angemachte Gemüsesalate und gartenfrische Blattsalate in Joghurtdressing, geröstete Sonnenblumenkernen und Radieschensprossen, dazu eine gebratene Maishähnchenbrust ¹

€ 15,50

Salatplatte „Rumpsteak“

Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln, dazu angemachte Gemüsesalate, gartenfrische Blattsalate in Weizenbierdressing, Radieschensprossen und Sonnenblumenkerne ¹

€ 19,70

Salatplatte „Lachsforelle“

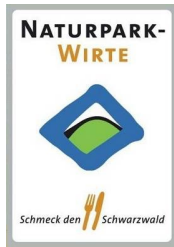
Lachsforellenfilet vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu angemachte Gemüsesalate und gartenfrische Blattsalate in Weizenbierdressing, Radieschensprossen und Sonnenblumenkerne ¹

€ 17,90

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

€ 5,20

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

Ragout von frischen Pfifferlingen

mit Tomatenwürfeln und Lauchzwiebeln
in Kräuterrahm, Gemüse garnitur
und hausgemachte Semmelknödel

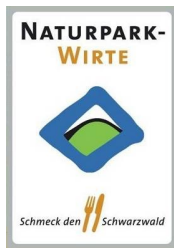
€ 16,20

Unser veganes Gericht

Veganes Weizen-Gemüse-Törtchen

an gebratenen Pfifferlingen mit Frühlingslauch,
gekräuterte Kirschtomaten und Gemüse garnitur
dazu fruchtige Tomatensoße

€ 13,50



Unsere Klassiker zum Rothaus-Bier

Rumpsteak vom Grill

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

€ 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}

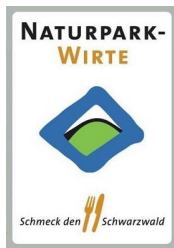


€ 14,90

Schwarzwälder Bierrahmschnitzel

Gegrilltes Schweinerückenschnitzel
mit Schinkenstreifen und Champignons
in Rothaus Schwarzwald Maidle-Soße
sommerliches Gemüse
und unsere hausgemachten Spätzle ^{3,11,15}

€ 14,50



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 Kräuteressig 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 ^{3,4,11,17}

€ 9,50

Paniertes Schweineschnitzel

aus dem Rücken geschnitten
mit Pommes frites
und einem kleinen Salat vom Büffet ¹

€ 13,50