

Unser Menü im Juni 2018

Wildkraftbrühe
vom heimischen Reh und Hirsch
mit hausgemachtem Steinpilzstrudel
und Gemüsewürfelchen

€ 7,20



Maishähnchenbrust
vom Grill
auf frischen Pfifferlingen
mit Tomatenwürfelchen
und Frühlingslauch
in Kräuterrahm,
dazu Kartoffelnocken

€ 18,50



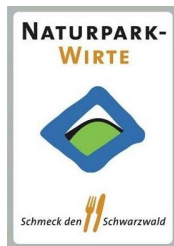
Kaiserstühler Erdbeeren
mit cremigem Vanilleeis
und Schlagrahm

€ 6,70

Menüpreis € 32,00

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 20.30 Uhr

Änderungen vorbehalten



Diese Woche frisch vom Markt

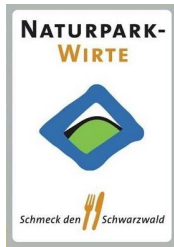
Schwarzwälder Forellenfilets
mit Tomatenwürfelchen
und frischen Kräutern gebraten,
Gemüse vom Freiburger Markt
Petersiliekartoffeln ¹⁷ € 18,90

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

Geschnitzelte Rinderhuft
mit Champignons und Rosa Beeren
in Rothauser Schwarzwald Maidle-Soße,
Gemüse vom Freiburger Markt
und unsere geschmelzte Spätzle € 19,20

Wild aus heimischen Wäldern

Geschmortes Rehragout
in feiner Wacholdersoße
Pilze in Kräuterrahm und Preiselbeerapfel
dazu mariniertes Rotkraut, Mandelbrokkoli
und Haselnussspätzle € 19,80



Bunte Salatauswahl vom Büffet

Stellen Sie sich Ihren Lieblingsalat zusammen: Frische Blattsalate, saisonale Gemüsesalate¹, frische Kräuter, feine Zwiebeln, Kracherle und hausgemachte Salatsoßen¹

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“

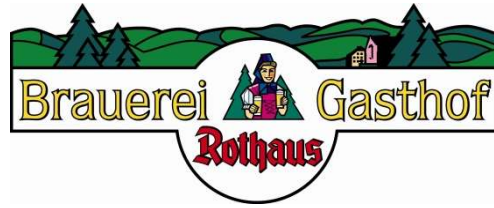
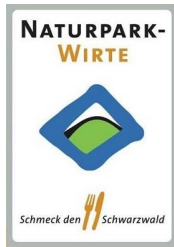
Lachsforellenfilet vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter, dazu angemachte Gemüsesalate und gartenfrische Blattsalate in Weizenbierdressing, Radieschensprossen und Sonnenblumenkerne ¹

€ 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

Rahmsüpple vom bekannten Rothaus-Bier
mit karamellisiertem Gerstenmalz

€ 5,80

Schwarzwälder Kartoffelsuppe

mit Wurzelgemüwestreifen und Speckkracherle ^{2,11,15}

€ 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

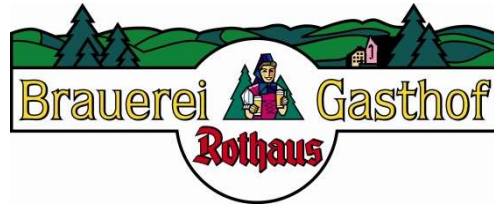
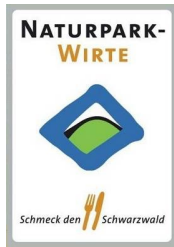
€ 16,20

Unser veganes Gericht

Veganes Weizen-Gemüse-Törtchen

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

€ 13,50



Unsere Klassiker zum Rothaus-Bier

Rumpsteak vom Grill

mit hausgemachter Kräuterbutter
und gebackenen Zwiebelringen
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}

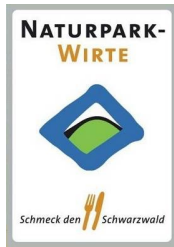


€ 14,90

Schwarzwälder Bierrahmschnitzel

Gegrilltes Schweinerückenschnitzel
mit Schwarzwälder Schinkenstreifen und Champignons
in Rothaus Schwarzwald Maidle-Soße
sommerliches Gemüse
und unsere hausgemachten Spätzle ^{2,11}

€ 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 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 ^{3,4,11,17}

€ 9,50

Paniertes Schweineschnitzel

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

€ 13,50