

Unser Menü im Mai 2018

Rahmsüpple
vom Markgräfler Stangenspargel
mit Schwarzwälder Schinkenchip ^{2,3,15}

€ 7,20



Maishähnchenbrust
vom Grill
auf Markgräfler Spargelragout
mit Tomatenwürfelchen
und Frühlingslauch
kräftige Kalbsjus
hausgemachte Spätzle

€ 18,50

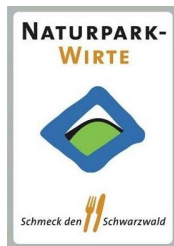


Frische Erdbeeren
mit Vanilleeis
und Schlagrahm

€ 6,70

Menüpreis € 32,00

Durchgehend warme Küche von 11.30 Uhr bis 20.30 Uhr



Diese Woche frisch vom Markt

Schwarzwälder Forellenfilets
mit hausgemachter Kräuterbutter
Spargelragout und Kirschtomate
Petersiliekartoffeln ¹⁷ € 18,90

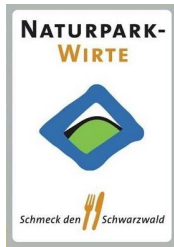
Portion Markgräfler Stangenspargel
mit holländischer Soße
Kräuterpfannkühle und Dampfkartoffeln ¹⁷ € 21,90

Portion Markgräfler Stangenspargel
mit holländischer Soße
Schwarzwälder Schinkenauswahl
Kräuterpfannkühle und Dampfkartoffeln ¹⁷ € 24,90

Portion Markgräfler Stangenspargel
mit holländischer Soße
kleines Kalbsschnitzel natur gebraten
Spätburgunder-Kalbsjus
Kräuterpfannkühle und Dampfkartoffeln ¹⁷ € 28,50

Der Küchenchef empfiehlt

Mildgesalzene Hirschkeule
aus unserem Räucherofen
fein aufgeschnitten und gegrillt
auf grünem Spargel und Kirschtomaten
Spätburgunder- Kalbsjus
und gebratene Kartoffelnocken ¹⁵ € 18,90



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, gartenfrische Blattsalate und Wildkräutersalate in Joghurtdressing geröstete Sonnenblumenkernen und Radieschensprossen, dazu eine gebratene Maishähnchenbrust ¹

€ 15,50

Salatplatte „Rumpsteak“

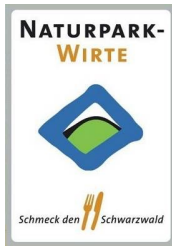
Rumpsteak vom Grill mit Kräuterbutter und Röstzwiebeln angemachte Gemüsesalate, gartenfrische Blattsalate und Wildkräutersalate in Weizenbierdressing, Radieschensprossen und Sonnenblumenkerne ¹

€ 19,70

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 ^{2,3,15}

€ 4,80

Bärlauchsüpple

Rahmsuppe vom Kaiserstühler Bärlauch
mit Kräuterkracherle

€ 7,20

Für Gäste, die es fleischlos mögen

Badische Bärlauchknöpfe

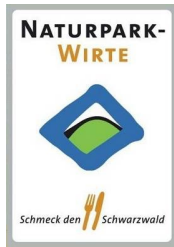
Gebutterte Knöpfe in Kaiserstühler Bärlauchrahm
mit gekräuterten Kirschtomaten und Gemüse garnitur,
dazu ein kleiner Salat vom Büffet ^{1,17}

€ 12,90

Gebratene Kartoffelnocken

mit grünem und weißen Spargel,
Mandelbrokkoli und Fingermöhrrchen,
kleiner Salat vom Büffet ^{1,17}

€ 15,90



Unsere Klassiker zum Rothaus-Bier

Rumpsteak vom Grill

mit hausgemachter Bärlauchbutter
und Röstzwiebeln
Gemüse vom Freiburger Markt
und Pommes frites

€ 24,00

Gegrillte Schweinshaxe

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

€ 15,00

Rothauser Bierbraten

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

€ 14,50

Rothauser Landteller

mit mildgesalzenen Schäufele,
Bierbraten vom Naturpark-Schweinehals
und Dürrenbühler Bauerbratwurst,
dazu Märzenbiersoße
bunter Rahmwirsing
und geschmelzte Kartoffelklöße ^{2,3,5,15}

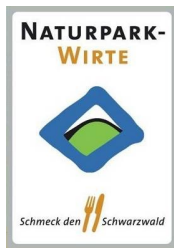


€ 14,90

Hausgemachte Bärlauch-Maultaschen

mit Kalbfleisch-Kräuterfüllung,
Zwiebelschmelze, Spätburgundersoße
und frühlingsfrische Gemüse

€ 14,50



Vesper – kalt & warm

Badischer Wurstsalat

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

€ 8,50

Schweizer Wurstsalat mit Käse

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

€ 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 Brot und Butter zum Vesper

Ein Paar Wienerle

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

€ 8,60

Dürrenbühler Bauernbratwürste

mit Röstzwiebeln, Bratensoße
und Bratkartoffeln

€ 9,50

Paniertes Schweineschnitzel

mit Pommes frites, Gemüse garnitur
und einem kleinen Salat vom Büffet ¹

€ 13,50