

COCKTAILS

Happy Driver (alkoholfrei)	7.00
Ananassaft, Maracujasaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	
Caipirinha	7.50
Pitù, Limetten, brauner Zucker, Limejuice	
Caipiroshka	7.50
Vodka, Limetten, brauner Zucker, Limejuice	
Sex on the Beach	7.50
Vodka, weißer Rum, Pfirsichlikör, Orangensaft, Maracujasaft, Grenadine	
Weber's Cocktail Special	7.50
Nach Lust des Barkeepers	
Mojito	8.00
Havana Club, Limetten, Soda, brauner Zucker, Minze, Limejuice	
Long Island Ice Tea	8.00
Gin, weißer Rum, Tequila, Triple sec, Zitronensaft, Cola, Limetten, Vodka	
Moscow Mule	8.00
Wodka, Ginger Beer, Zitronensaft, Gurke	

SPEISEKARTE

SUPPEN

Tagessuppe	5.50
Nudelsuppe mit Ochsenfleisch	6.50

SALATE & VESPER

Bunter gemischter Salat	3.90
Großer gemischter Salat	9.90
Salat mit gebackenem Schafskäse	13.50
Salat mit Schweineschnitzelchen	13.50
Salat mit Putenbrustschnitzelchen	14.50
Salat mit Scampi, Jakobsmuscheln und gebratenem Fischfilet	18.90
Elsässer Wurstsalat ^{2,5,6} mit Brot	9.50
mit Bratkartoffeln	11.90
Maultaschen ^{2,6} mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat	11.90
Käs'spätzle	11.90
Badisch Dreierlei - Wurstsalat, Bratkartoffeln und Kräuterquark	12.90

SCHNITZEL

Gemüseschnitzel	11.50
mit Salat und Kräuterquark	
Weber's Schnitzel	13.50
Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln	
Jägerschnitzel mit Spätzle	16.90
Putenbrust Cordon bleu	17.90
gefülltes Putenschnitzel mit Truthahnschinken und Edamer, dazu Bratkartoffeln	
Wiener Schnitzel	18.90
dünnes Kalbsschnitzel mit warmem Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	
Kalbsschnitzel im Parmesanmantel „Piccata Milanese“	19.90
mit Butternudeln an Tomatensauce und mediterranem Gemüse	

STEAKS

Putensteak mit Tomaten und Mozzarella überbacken an Basilikum Tagliatelle	18.50
Weber's Rindersteak (250 g)	23.50
mit Röstzwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln	

DESSERT

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis	8.90
Crème Brulée	7.90
Schokoladenparfait	7.90

BADISCHE TAPAS

Kalt

Griebenschmalz mit Brotkörbchen	3.90
Kartoffelsalat an Trüffelöl	4.50
Mariniertes Gemüse mit frischen Kräutern	4.50
Gurkensalat mit Schafskäse	4.90
Rindfleischsalat	5.90
Elsässer Wurstsalat ^{2,5,6}	5.50
Eingelegter Ochse mit Meerrettich Vinaigrette	5.90
Angemachter Schafskäse mit Rosmarin	5.90
Luftgetrockneter Korianderschinken* ² mit Birnen-Chutney	7.50
Avocado-Tomaten-Tatar	6.90

Warm

Geschmortes Gemüse mit Kräutercreme	4.50
Gebratene Champignons mit Knoblauchdip	4.50
Käs'spätzle mit Zwiebelschmelze	5.50
Freiburger Münsterwurst („mit oder ohne Zwiebeln?“) mit Sauerkraut ^{2,5,6}	5.90
Fleischkühle mit Kartoffelsalat ^{2,5,6}	5.90
Maultaschen mit Zwiebelschmelze ^{2,6}	5.90
Steinpilz Teigtaschen	6.50
Putengeschnetzeltes mit Champignons	6.50
Panierter Camembert mit Preiselbeeren	6.90
Jakobsmuscheln auf getrüffeltem Kartoffelsalat	7.90
Scampispieß an Kräuter Baguette	7.90
Knusperputenspieß mit Sweet Chili Sauce	6.50

*der Feine vom Metzger Dirr, Endingen

ZU WEIN UND BIER

Tortilla-Chips	3.90
mit süß-saurer Chili-Sauce	4.90
mit Avocadodip	5.90
Eingelegte Oliven	4.90
Käsewürfel	4.90
Marinierte Schafskäsewürfel	5.90
Individuelle Nussmischung	5.90
Gemischter Teller (Schafskäse, Oliven, Tortillachips und Avocadodip)	8.90
Extra Brotkorb	1.50

SPIRITUOSEN

Obstler, Schladerer	2 cl	3.50
Kirschwasser, Schladerer	2 cl	3.90
Williams, Schladerer	2 cl	3.50
Zibärtele, Schladerer	2 cl	4.50
Haselnussgeist, Schladerer	2 cl	4.50
Jägermeister	2 cl	2.90
Fernet Branca	2 cl	3.50
Ramazotti auf Eis mit Zitrone	4 cl	3.90
Calvados	2 cl	4.50
Osborne Veterano	2 cl	4.50
Grappa	2 cl	4.50
Vodka Absolut	2 cl	4.50
TIPP Grey Goose Vodka	2 cl	6.90
Remy Martin	2 cl	5.50
Jim Beam	4 cl	5.90
Jack Daniel's	4 cl	5.90
Ballantine's	4 cl	6.50
Tullamore Dew	4 cl	6.90
Botucal Reserva	2 cl	4.50
Ron Zacapa	2 cl	4.90

LONGDRINKS

Cuba Libre	4 cl	6.90
Vodka Lemon ¹²	4 cl	6.90
Campari ¹ Orange/ Soda	4 cl	6.90
Whiskey Cola ^{1,11}	4 cl	6.90

TONIC & GIN

Schweppes Tonic Water ¹²	0,2	3.40
Schweppes DRY Tonic ¹²	0,2	3.90
Thomas Henry ¹²	0,2	4.50
Fentimans Tonic ¹²	0,2	4.90
Rubus Gin	4 cl	7.50
TIPP ZWEIMANN Premium Dry Gin I Weingut Weber	4 cl	8.50
Tanqueray Gin	4 cl	5.50
Bombay Gin	4 cl	5.50
Tanqueray Rangpur Gin	4 cl	5.90
Gin Mare	4 cl	7.90
Monkey 47 Schwarzwald Gin	4 cl	8.50
Gretchen Gin	4 cl	6.90

1 Farbstoff 2 Konservierungsstoffe 3 Süßungsmittel 4 Phosphat 5 Antioxidationsmittel 6 Geschmacksverstärker
7 Geschwärtzt 8 Steifungsmittel 10 enthält eine Phenylalaninquelle 11 Coffeinhaltig 12 Chininhaltig

DIE QUALITÄTSBEZEICHNUNGEN DES WEINGUTES WEBER

1 Liter

Leichte, frische und unkomplizierte Weine für gemütliche Stunden.

SELEKTION »SE«

Weine für so ziemlich jede Gelegenheit. Schönes Säure-Süße-Frucht-Spiel.

PREMIUM

Unsere besten Weine mit langer Lagerfähigkeit. Für besondere Momente und Genießer.

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser	0,3	2.30
	0,4	3.00
Bad Dürrheimer	0,25	2.90
Classic, medium oder naturell	0,7	6.90
TIPP Bad Dürrheimer Légère	1,0	7.50
(mit einem Hauch von Kohlensäure, ideal zum Wein)		
Süßer Sprudel ²	0,3	3.20
	0,4	3.90
Coca-Cola ^{1,11} , Cola Light ^{1,10,11} , Fanta ^{1,2,5} , Spezi ^{1,2,11}	0,3	3.20
	0,4	3.90
Vitalmalz	0,33	3.20
Apfelsaftschorle	0,3	3.20
	0,4	3.90
Apfelsaft	0,3	3.60
	0,4	4.20
Orangensaft	0,3	3.40
	0,4	4.20
Bitter Lemon ¹² , Tonic Water ¹² , Ginger Ale ¹	0,2	3.50
Orangina gelb/rot	0,2	3.50

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	2.40
Espresso	2.40
Doppelter Espresso	3.50
Espresso Macchiato	2.70
Cappuccino	2.80
Latte Macchiato	3.20
Große Tasse Milchkaffee	3.60
Große Tasse Milkschokolade	3.90
Große Tasse Milkschokolade mit Sahne	4.50
Ovomaltine	4.50
Schoki Batida	5.50
Schoki Baileys	5.50
Lumumba (Schoki, Rum, Sahne)	5.50
Schwarztee, Pfefferminztee, Früchtetee, Grüner Tee, Kamillentee	2.40
Roibuschtee (Vanille, Karamell), 8 Kräuter	2.90
Tee mit Rum	4.90
Grog	4.40

FLASCHENWEINE (0,75 l)

Rotweine

Cuvée Noir PREMIUM Barrique trocken	27.00
--	-------

»UNENDLICHES GESCHMACKSSPIEL«

Das Bukett ist voll dunklen, süß-herben Noten. Aromen von Schwarzkirsche, Dörrpflaume, Sanddorn und gut verpackte Tannine präsentieren sich. Ein wundervolles Spiel zwischen Unbeschwertheit und Ernsthaftigkeit, das kaum enden will: ein echtes Geschmackserlebnis. Passt zu Kalb- oder Rindfleisch, Pilz- und Wildgerichten und kräftigen Käsesorten.

Spätburgunder Rotwein PREMIUM Barrique trocken	29.00
---	-------

Geschliffen klare Kirschrucht in der Nase, feine Gewürznoten mit Bachminze im Obertonbereich nebst Herrenschokolade und Sandelholz. Entgegen badischer Opulenz, ist er am Gaumen straff, mit leuchtendem Säurenerv, frischem Trinkzug und jugendlichem Holz. Passt zu Kalb- oder Rindfleisch, Pilz- und Wildgerichten und kräftigen Käsesorten.

Spätburgunder Rotwein PREMIUM Alte Rebe trocken	33.00
--	-------

»UNENDLICHES GESCHMACKSSPIEL«

Das Bukett ist voll dunklen, süß-herben Noten. Aromen von Schwarzkirsche, Dörrpflaume, Sanddorn und gut verpackte Tannine präsentieren sich. Ein wundervolles Spiel zwischen Unbeschwertheit und Ernsthaftigkeit, das kaum enden will: ein echtes Geschmackserlebnis. Passt zu Kalb- oder Rindfleisch, Pilz- und Wildgerichten und kräftigen Käsesorten

**SELBSTVERSTÄNDLICH SCHENKEN WIR IHNEN UNSERE
FLASCHENWEINE AUCH ALS VIERTEL AUS!**

OFFENE WEINE (0,25 l)

Wir beziehen unsere Weine vom Weingut Weber in Ettenheim.

Ein Familienbetrieb mit Weingut, Restaurant und Walnussanbau.

Die Weine des Weinguts wachsen alle auf tiefgründigen lehmhaltigen Lößboden am Ettenheimer Kaiserberg.

Weißweine

Müller Thurgau, trocken vom Fass	0,25	4.90
Müller Thurgau, halbtrocken	0,25	5.50
Grauer Burgunder, trocken	0,25	6.50
Weißer Burgunder, trocken	0,25	6.50
Riesling SE, trocken	0,25	6.20

Rosé

Rosé SE, trocken	0,25	6.90
------------------	------	------

Rotweine

Spätburgunder Rotwein, halbtrocken	0,25	6.90
Spätburgunder Rotwein, trocken	0,25	6.90

Weinschorle

Weißweinschorle (mit Müller Thurgau)	0,25	3.90
Rotweinschorle (mit Spätburgunder trocken)	0,25	4.50

Sonstige Weine

Gutedel, trocken	0,25	5.90
------------------	------	------

FLASCHENWEINE (0,75 l)

Weißweine

Weißer Burgunder SE trocken 20.00

»GESELLIGER TYP«

Animierender Blütenduft, ein Aromenstrauß von Äpfeln, Birnen, Melonen und Zitrusfrüchten, Anklänge an Nüsse und Feuerstein, erfrischende Säure – so einfach ist das Rezept für den perfekten Feierabend- und Partywein. Passt zu Spargelgerichten, hellem Fleisch und Fisch.

Riesling SE trocken 20.00

Grüne Äpfel, Zitruszesten, grüne Aprikosen und Pfirsichblüten in der Nase. Geradlinig und klar im Antrunk, mit definierter Frucht und kühler Mineralik. Saftig, mit klarem Säurezug und guter Länge, hält der Gaumen mehr, als die Nase verspricht. Passt zu Fisch, Meeresfrüchten, Austern, Jakobsmuscheln, asiatischen Gerichten und Geflügel.

Grauer Burgunder SE trocken 22.00

»GAUMEN-PARAGLIDING«

Ein fruchtbetonter Grauburgunder, der einfach alles in sich vereint, was Liebhaber der Rebsorte anmacht, und allen anderen trotzdem ein Lächeln auf die Lippen zaubert: Kraftvoll, aber nicht schwerfällig, harmonisch, aber nicht langweilig. Eine fast schon salzige, überraschende Mineralität macht aus diesem höchst angenehmen Wein einen echten Hinschmecker. Passt zu deftigere Gerichten wie Eintöpfen und zu kräftigem Vesper.

Sauvignon blanc SE trocken 25.00

»NOCH WÜNSCHE?«

Ein wahrhaftes Aromenfest aus Ananas, Brennnessel, Efeu und Feuerstein! Seine vielschichtige, dichte, kraftvolle, geradlinige und intensive Art lässt am Gaumen ein echtes Geschmacksfeuerwerk entstehen. Passt zu Salaten, Gemüsegerichten, Fisch, Muscheln, Krustentieren und frischem Ziegenkäse.

Chardonnay PREMIUM Barrique trocken (nur als Flasche erhältlich) 33.00

»MIT HERZBLUT«

Herrlich hellgelb schimmernder Premiumwein, der perfekt ausbalanciert ist und von Artischocken, Kräutern und Limetten duftet. Gut geschliffener Weißwein, der über viel Frucht und feine Säure verfügt. Hier steckt viele Emotion drin. Passt zu hellen Fleischgerichten, Terrinen und würzigem Käse.

Grauer Burgunder PREMIUM trocken (nur als Flasche erhältlich) 33.00

Williams Christbirne, Schichtnougat und feine Holzwürze nebst Vanille, Herbstlaub und Heublumen. Jugendlich am Gaumen, mit klarem Säureerv und gutem Holzeinsatz. Stabil mit geradlinigem Zug und kerniger Statur, oszilliert er zwischen Kraft und Finesse. Passt zu Pasta, Meeresfrüchten, reifem Weichkäse und Rind.

FLASCHENWEINE (0,75 l)

Weißweine (lieblich)

Scheurebe SE lieblich 20.00

»DIE BELIEBTE«

Die Scheurebe zeichnet sich durch ihr betontes Sortenbukett und ihre harmonische Verbindung von anregender Säure und feinfruchtiger Süße aus. Sie betört gerne unseren Gaumen und die Nase, etwa mit Pfirsicharomen, mit Rosenduft oder dem Bukett von schwarzen Johannisbeeren. Ein Tropfen für die gesellige Runde. Passt zu asiatischer Küche oder Apfeldesserts.

Rosé

Spätburgunder Rosé SE trocken 20.00

Hibiskus und Malven in der Nase, mit Bachminze in der Kopfnote, alles unterlegt von Roten Johannisbeeren und Sauerklee. Glockenklar im Antrunk, mit saftiger Frucht, fokussiert und schlank, mit feinem Extrakt und erquickender Säure. Passt zu Gegrilltem, Pasta, hellem Geflügel, Krustentieren, Langusten, zu Knoblauch oder Pizza, Rosé passt fast immer!