

SPEISEKARTE

SUPPEN

Tagessuppe	8.50
Nudelsuppe mit Ochsenfleisch	9.90

SALATE & VESPER

Bunter gemischter Salat	7.50
Großer gemischter Salat	15.50
Salat mit gebackenem Schafskäse	19.90
Salat mit Schweineschnitzelchen	19.50
Salat mit Putenbrustschnitzelchen	20.50
Salat mit Scampi, Jakobsmuscheln und gebratenem Fischfilet	24.90
Elsässer Wurstsalat ^{2,5,6} mit Brot	13.90
mit Bratkartoffeln	16.90
Maultaschen ^{2,6} mit geschmelzten Zwiebeln und Kartoffelsalat	17.90
Käs'spätzle	17.90
Badisch Dreierlei - Wurstsalat, Bratkartoffeln und Kräuterquark	18.90

SCHNITZEL

Gemüseschnitzel	16.90
mit Salat und Kräuterquark	
Weber's Schnitzel	19.50
Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln	
Jägerschnitzel mit Spätzle	23.90
Putenbrust Cordon bleu	24.90
gefülltes Putenschnitzel mit Truthahnschinken und Edamer, dazu Bratkartoffeln	
Wiener Schnitzel	26.50
dünnes Kalbsschnitzel mit warmem Kartoffelsalat oder Bratkartoffeln	
Kalbsschnitzel im Parmesanmantel „Piccata Milanese“	28.50
mit Butternudeln an Tomatensauce und mediterranem Gemüse	

STEAKS

Putensteak mit Tomaten und Mozzarella überbacken an Basilikum Tagliatelle	25.90
Weber's Rindersteak (250 g)	31.90
mit Röstzwiebeln, Champignons und Bratkartoffeln	

DESSERT

Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und Vanilleeis	10.90
Crème Brulée	9.90
Schokoladenparfait	9.90

BADISCHE TAPAS

Kalt

Griebenschmalz mit Brotkörbchen	6.50
Mariniertes Gemüse mit frischen Kräutern	7.50
Gurkensalat mit Schafskäse	7.50
Rindfleischsalat	8.50
Elsässer Wurstsalat ^{2,5,6}	8.50
Eingelegter Ochse mit Meerrettich Vinaigrette	8.50
Angemachter Schafskäse mit Rosmarin	8.50
Luftgetrockneter Korianderschinken* ² mit Birnen-Chutney	10.90
Avocado-Tomaten-Tatar	9.90

Warm

Kartoffelsalat an Trüffelöl	7.50
Gebratene Champignons mit Knoblauchdip	7.50
Geschmortes Gemüse mit Kräutercreme	8.50
Käs'spätzle mit Zwiebelschmelze	8.50
Freiburger Münsterwurst („mit oder ohne Zwiebeln?“) mit Sauerkraut ^{2,5,6}	8.50
Fleischküchle mit Kartoffelsalat ^{2,5,6}	8.50
Maultaschen mit Zwiebelschmelze ^{2,6}	8.50
Steinpilz Teigtaschen	8.50
Putengeschnetzeltes mit Champignons	9.50
Panierter Camembert mit Preiselbeeren	8.90
Knusprige Putensticks mit Sweet Chili Sauce	8.90
Scampispiß an Kräuter Baguette	10.90
Jakobsmuscheln auf getrüffeltem Kartoffelsalat	10.90

*der Feine vom Metzger Dirr, Eendingen

ZU WEIN UND BIER

Tortilla-Chips	6.50
mit süß-saurer Chili-Sauce	7.50
mit Avocadodip	8.50

Eingelegte Oliven	8.50
Käsewürfel	8.50
Marinierte Schafskäsewürfel	9.50
Individuelle Nussmischung	7.90
Gemischter Teller	12.50
(Schafskäse, Oliven, Tortilla-Chips und Avocadodip)	

Extra Brotkorb	2.50
----------------	------

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Tafelwasser	0,3	2.80
	0,4	3.70
Bad Dürrheimer	0,25	3.70
Classic, medium oder naturell	0,75	7.90
TIPP Bad Dürrheimer Légère (mit einem Hauch von Kohlensäure, ideal zum Wein)	1,0	8.90
Süßer Sprudel ²	0,3	3.80
	0,4	4.40
Coca-Cola ^{1,11} , Fanta ^{1,2,5} , Spezi ^{1,2,11}	0,3	3.80
	0,4	4.40
Cola Zero ^{1,10,11}	0,33	4.40
Vitamalz	0,33	3.80
Apfelsaftschorle	0,3	3.80
	0,4	4.50
Apfelsaft	0,3	4.10
	0,4	4.80
Orangensaft	0,3	4.20
	0,4	4.90
Fuze Tea Pfirsich	0,3	4.30
Bitter Lemon ¹² , Schweppes DRY Tonic ¹² , Ginger Ale ¹	0,2	4.30

WARME GETRÄNKE

Tasse Kaffee	3.20
Espresso	3.20
Doppelter Espresso	4.40
Espresso Macchiato	3.70
Cappuccino	3.80
Latte Macchiato	4.70
Große Tasse Milchkaffee	4.90
Große Tasse Milchsokolade	5.10
Große Tasse Milchsokolade mit Sahne	5.80
Ovomaltine	5.50
Schoki Baileys	6.90
Kakao mit Schuss (Schoki, Rum, Sahne)	7.50
Schwarztee, Pfefferminztee, Früchtetee, Grüner Tee, Kamillentee	3.70
Rooibos Vanille, 8 Kräuter	4.10
Tee mit Rum	6.90
Grog	5.90

BIER

Pils vom Fass	0,2	2.80
	0,4	4.60
TIPP Helles vom Fass	0,2	2.90
	0,4	4.70
Radler	0,2	2.80
	0,4	4.60
Freiburger Pilsner	0,33	4.40
Badisch Weizen kristallklar	0,5	5.50
Badisch Weizen hefefettrüb	0,5	5.50
Badisch Weizen dunkel	0,5	5.50
Magisch Dunkel (Vollmond Bier aus der Bögelflasche)	0,33	4.60
Urtrunk (aus der Bögelflasche)	0,33	4.60
Ganter alkoholfrei	0,33	4.40
Ganter Weizen alkoholfrei	0,5	5.50

APERITIF

Martini dry, bianco, rosso	5 cl	5.90
Sherry dry, medium dry	5 cl	5.90
Ricard ¹ oder Pernod ¹	4 cl	6.90
Campari ¹ mit Soda oder Orange	4 cl	6.90
Aperol Spritz		7.90
Hugo		7.90

SEKT

W-Secco	0,1	4.90
Qualitäts-Perlwein trocken, Wein- und Sektgut Weber GbR		
Geldermann-Sekt	0,1	4.90
extra-trocken, Flaschengärung	0,75	31.00
Pêche (Sekt mit Pfirsichlikör ¹)	0,1	5.90
Kir Royal (Sekt mit Cassis)	0,1	5.90

OFFENE WEINE (0,2 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	0,2	6.50
Müller Thurgau, halbtrocken	0,2	7.50
Grauer Burgunder, trocken	0,2	7.90
Weißer Burgunder, trocken	0,2	7.90
Sauvignon blanc SE, trocken	0,2	9.50
Scheurebe SE, lieblich	0,2	8.50

Rosé

Rosé SE, trocken	0,2	8.50
------------------	-----	------

Rotweine

Spätburgunder Rotwein, halbtrocken	0,2	8.50
Spätburgunder Rotwein, trocken	0,2	8.50
Forest Rot, trocken	0,2	9.90

Weinschorle

Weißweinschorle (mit Müller Thurgau)	0,2	4.60
Rotweinschorle (mit Spätburgunder trocken)	0,2	5.50

Sonstige Weine

Gutedel, trocken	0,2	6.90
------------------	-----	------

FLASCHENWEINE (0,75 l)

Weißweine

Weißer Burgunder SE trocken	26.00
------------------------------------	-------

»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.

Grauer Burgunder SE trocken	28.00
------------------------------------	-------

»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 deftigeren Gerichten wie Eintöpfen und zu kräftigem Vesper.

Sauvignon blanc SE trocken	31.00
-----------------------------------	-------

»NOCH WÜNSCHE?«

Ein wahrhaftes Aromenfest aus Ananas, Brennessel, 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	44.00
--	-------

»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 viel Emotion drin. Passt zu hellen Fleischgerichten, Terrinen und würzigem Käse.

Grauer Burgunder PREMIUM trocken	44.00
---	-------

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	27.00
------------------------------	-------

»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.

Gewürztraminer PREMIUM süß	34.00
-----------------------------------	-------

Zeigt sich in der Nase umwerfend präsent, nach weißem Rosenblatt und sanftem Muskat, im zweiten Anriechen nach reifer Banane und sattem Pfirsich, im Nachhall nach Käserinde. Breitet sich am Gaumen weit aus, mit klarer gelber Frucht, ausgewogen, ein sehr satter Schluck Wein, lange. Passt zu Gänseleber, Terrinen und würzigem Käse.

Rosé

Spätburgunder Rosé SE trocken	27.00
--------------------------------------	-------

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!

FLASCHENWEINE (0,75 l)

Rotweine

Spätburgunder Rotwein SE trocken	28.00
---	-------

»ANGENHEME FRUCHTIGKEIT«

Der Spätburgunder begeistert durch seine angenehme Fruchtigkeit. Es lassen sich Duftnoten von Brombeeren, schwarzen Johannisbeeren und Kirschen ausmachen. Auch Nuancen von Mandeln sind vorhanden. Passt zu Schmorgerichten, Coq au vin, Täubchen, Ente, Wildgeflügel, Brotzeit, kräftigeren Fischgerichten und Käse.

Forest Rot	32.00
-------------------	-------

Entdecke die Tiefe des Schwarzwaldes!

Dunkel und geheimnisvoll fließt der Forest Rot ins Glas. Kraftvoll, pfeffrig, rassig und dicht gepackt von Anfang bis zum Ende! Grüne Paprika, weißer Pfeffer, kräftige dunkle Beeren sind nur eine kleine Auswahl an Aromen dieses Rotwein-Cuvées. Es folgen Extrakt, kraftvolles, Tannin und langer intensiver nachhallender Geschmack. Passt zu Schwarzwälder Schinken, gegrilltem Fleisch, Carpaccio und milden Käsesorten.

Spätburgunder Rotwein PREMIUM Barrique trocken	39.00
---	-------

Geschliffen klare Kirschfrucht in der Nase, feine Gewürznoten mit Bachminze im Obertonbereich nebst Herenschokolade 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

WEINBESCHREIBUNG / OFFENE WEINE

Müller-Thurgau

»UNKOMPLIZIERT«

Eignet sich super für gemütliche Stunden oder eine fröhliche Runde – unkompliziert und unbeschwert. Der Müller-Thurgau verwöhnt geschmacklich mit viel Schmelz. Passt zu leichten Sommergerichten.

Grauer Burgunder

»DER ALLROUNDER«

Er überzeugt mit einem vollen Bukett und intensiven Duftaromen der verschiedensten Richtungen. Fruchtige Aromen die auf Birnen, Ananas, Zitrusfrüchte, Rosinen oder Trockenobst schließen lassen. Der Allrounder – saftig, fruchtig, lecker. Passt zu deftigeren Gerichten wie Eintöpfen, Gerichte mit Linsen, Vesper und Schweinefleisch.

Weißer Burgunder

»ZART UND WEICH«

Der Weißburgunder riecht im Bukett sehr zart und weich. Teilweise lässt er ein nussiges Aroma erkennen. Aber auch fruchtige Nuancen von Zitrusfrüchten, Ananas und Quitte sind zu erschmecken. Passt zu Fisch, Geflügel, Meeresfrüchten und leichten Nudelgerichten.

Gutedel

»FRISCH UND FILIGRAN«

In der Farbe ein strahlendes helles Gelb. Im Geschmack frisch und filigran mit einer milden Säure. Ein hervorragender Speisenbegleiter zum Vesper oder zu Spargel.

Spätburgunder Rotwein, trocken

»TROCKENES MULTITALENT«

Der Spätburgunder Rotwein trocken betört mit seinen samtigen und fruchtigen Aromen und passt zu allen Gelegenheiten. Im Glas schimmert der rote, aromatische Tropfen und versprüht seinen Charme – ein Multitalent! Passt zu Schmorgerichten, Coq au vin, Täubchen, Ente, Wildgeflügel, Brotzeit, kräftigeren Fischgerichten und Camembert.

DIE QUALITÄTSBEZEICHNUNGEN DES WEINGUTES WEBER

Rotweine

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.

SPIRITUOSEN

Obstler	2cl	3.90
Kirschwasser	2cl	4.20
Williams	2cl	4.20
Zibärtele	2cl	5.50
Mirabelle	2cl	4.90
Jägermeister	2cl	3.50
Fernet Branca	2cl	4.50
Ramazotti auf Eis mit Zitrone	4cl	5.50
Calvados	2cl	5.50
Grappa	2cl	4.90
Remy Martin	2cl	6.90
Jim Beam	4cl	6.90
Jack Daniel's	4cl	6.90
Ballantine's	4cl	6.90
Evermann Whisky	4cl	7.50
Tullamore Dew	4cl	7.90
Botucal Reserva	2cl	5.50
Ron Zacapa	2cl	6.90

LONGDRINKS

Cuba Libre	4cl	7.90
Vodka Lemon ¹²	4cl	7.90
Whiskey Cola ^{1,11}	4cl	7.90

TONIC & GIN

Schweppes DRY Tonic ¹²	0,2	4.30
Thomas Henry ¹²	0,2	4.70
TIPP ZWEIMANN Premium Dry Gin I Weingut Weber	4cl	9.50
Tanqueray Gin	4cl	6.50
Bombay Gin	4cl	6.50
Tanqueray Rangpur Gin	4cl	6.90
Gin Mare	4cl	8.50
Monkey 47 Schwarzwald Gin	4cl	9.50
Gretchen Gin	4cl	7.50

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

COCKTAILS

Happy Driver (alkoholfrei)	11.50
Ananassaft, Maracujasaft, Orangensaft, Zitronensaft, Grenadine	
Caipirinha	11.90
Pitù, Limetten, brauner Zucker, Limejuice	
Caipiroshka	11.90
Vodka, Limetten, brauner Zucker, Limejuice	
Sex on the Beach	12.90
Vodka, weißer Rum, Pfirsichlikör, Orangensaft, Maracujasaft, Grenadine	
Mojito	12.90
Havana Club, Limetten, Soda, brauner Zucker, Minze, Limejuice	
Long Island Ice Tea	13.90
Gin, weißer Rum, Tequila, Triple sec, Zitronensaft, Cola, Limetten, Vodka	
Moscow Mule	12.90
Vodka, Ginger Beer, Zitronensaft, Gurke	