

## löffelweise lecker - unsere Suppen:

Die von heute 5 €



Aus dem großen Suppentopf:  
Bouillon mit Pfannkuchlestreifen  
,Schwiegermutter's Art' 5,8 €



Zwiebelsuppe ,Karles Art'  
mit Böllner Bergkäse überbacken 6,5 €

## Vorspeisen:

Gemischter Beilagensalat 5,9 €

Chefsalat mit Garnelenspieß und Rinderfilet 14 €



Dünne Scheiben vom Hinterwälder Rinderfilet  
,Carpaccio' 13,5 €

Fichtenöl, Spätburgunder-Balsamico, Böllner Bergkäse



Original Schwarzwälder Rohschinken,  
dünn geschnitten, ,uf'm Brettle' mini (1-2 Per.) 13 €  
midi (2-3 Per.) 25 €

maxi (3-4 Per.) 38 €

# Tageskarte

## Apéro – Empfehlung

Badischer Winzersekt mit einem Schuss Quittenlikör	5,2 €
Schwarzwald-Gin (4cl.) aus Oberkirch mit Schwarzwald-Tonic (0,25 l.)	6,9 €
Crodino – Soda oder Orange -alkoholfrei-	4 €

## Der Küchenchef empfiehlt heute:

Lammhäxle ‚Osso Bucco‘ mit Gemüsesoße, Pommes frites und Salatteller	18 €
---	------

## Kleinere Gerichte

Kleines Kalbschnitzel ‚Wiener Art‘, mit Preiselbeeren und Pommes frites	15 €
Karle’s Forellenklößchen auf Blattspinat und Basmatireis	14 €
<u>Lammfilet ‚Provençal‘, Gemüse und Rosmarinkartoffeln</u>	<u>18 €</u>



<b>Vegi:</b> Skifahrer-Rösti mit Raclettekäse, Silberzwiebeln & Gürkle	13 €
---	------

<b>Vegi:</b> Bananenragout in Red Curry – Kokos – Soße mit Tofu und Basmati - Duftreis	16,8 €
---	--------

Schwäbischer Spätzletopf mit Kalbsteak, Rinder- und Lammfilet, Gemüse und Champignonrahmsoße	26 €
--	------

## Dessert

Dianas Crem Caramel, fein garniert	7 €
Erdbeer – Rhabarber – Gratin mit Heumilch-Joghurt-Eis	7 €
Souffliert und original: Kaiserschmarrn ‚Sissi‘ mit Staubzucker und Preiselbeeren	9,5 €

# Vier Löwen – Spezialitäten



Gedünstetes Forellenfilet mit WeißburgundersöÙle, 21 €  
Blattspinat und Naturreis kleine Portion 18 €



Vom Qualivo – Schweinerücken: 15 €  
Paniertes Schnitzel in Butterschmalz gebraten  
mit Pommes frites kleine Portion 12 €

Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Kräuterbutter 27 €  
dazu Blattspinat und Rösti



Typisch Badisch: 15 €  
Rinderkutteln mit Gutedel-Gemüse-SoÙe und Brägel



Vom Hausmetzger: 11 €  
Unsere Räucherwurst auf Sauerkraut und Kartoffeln



Wurstsalat von der Kalbslyoner, fein garniert mit Landbrot 8,8 €

- Gemischter Beilagensalat 5,9 € -

Liebe Gäste, aufgrund des geistigen Mehraufwandes, Stress und Alter des Kochs  
berechnen wir bei einer Umbestellung 2 €

Bitte melden Sie sich falls Sie von Allergien betroffen sind.  
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte  
Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

## Auf Vorbestellung:

### Unsere Winter – Fondue's

ab 2 Personen

Klassisches Käse – Fondue mit Brotwürfeli	pro Person	15 €
Käsefondue ‚Schwarzwälder Stil‘ cremiger Bergkäse mit Kirschwasser gewürzt, Brotwürfeli, Essiggürkle, Silberzwiebele, Bireschnitz vorweg ein Salat	pro Person	21 €
Fleisch – Fondue ‚Bourguignonne‘ in Gewürz – Rapsöl gebrutzelt zarte Fleischwürfel: Rind, Schwein, Pute viele hausgemachte Soßen und Beilagen dazu Pommes frites vorweg ein Salat	pro Person	35 €

