

* Speisekarte *

Öffnungszeiten: 11.00 Uhr bis 23.00 Uhr

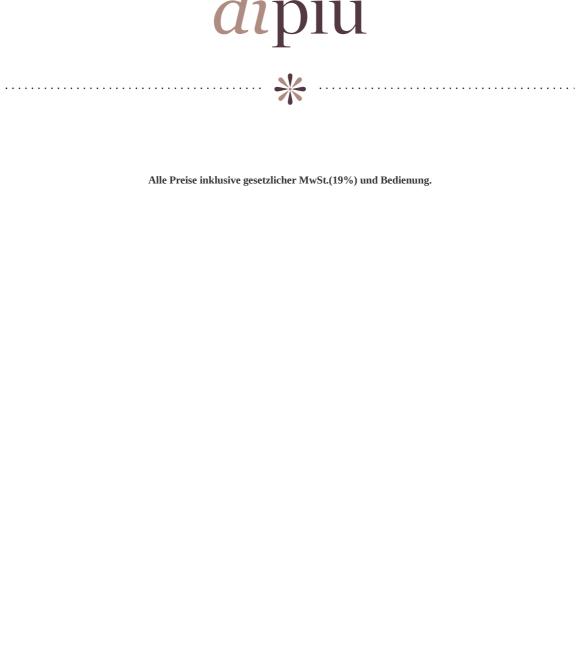
Warme Küche: Dienstag-Freitag 11:00-15:00 und 18:00-22:00 Uhr Samstag und Sonntag durchgehend: 11:00-22:00 Uhr

Montag Ruhetag

Baslerstraße. 37 79189 Bad Krozingen Tel. (+49) 07633 80 71–290 Fax. (+49) 07633 80 71–291









Antipasti. Vorspeisen. Entradas.

Bruschetta Mista ^{G1,G2,C,9} (Tomaten, Alioli ^{G1,C} , Auberginencreme ^{C,G1,G2} , Thunfisch ⁹ , Gorgonzola ^{G1,})	7,50 Euro
Antipasto misto G1,G2,N (Nicht Vegetarisch)	15,90 Euro
Rinder-Carpaccio mit Parmesan G1,G2	13,50 Euro
Vitello Tonnato ^{G1,G2,D,C} (Kalbsbraten mit Thunfischcreme ^{9,C} und Kapern)	14,50 Euro
Insalata di Polpo e Patate ^{K,C}	14,50 Euro
Parma Schinken mit Melone	12,50 Euro

* * *

Zuppe. Suppen. Sopas.

Tagessuppe (Bitte fragen Sie unseren Service-Personal)	6,50 Euro
Hausgemachte Gemüsesuppe ^K	6,50 Euro
Tomatensuppe mit Basilikum ^K	5,50 Euro



······

Insalate. Salate. Ensaladas.

Salatteller mit Hähnchenbrustfilet ^{1,L}	14,50 Euro
Salatteller mit Thunfisch ^{1,D,L}	13,50 Euro
Salatteller mit Fischfilets ^{1,D,L}	18,50 Euro
Salatteller mit Ziegenkäse und Champignons ^{1,L,G1,G2}	16,50 Euro
Rucola-Salat mit Parmesan, Kirschtomaten, Zucchini ^{1,L,G1,G2}	11,50 Euro
Beilagensalat (Gemischt, Grün oder als Tomatensalat) ^{1,L}	4,90 Euro
Großer Salatteller mit Räucherlachs ^{1,D,L}	16,50 Euro
	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •

Bitte beachten Sie, dass alle Salate mit unserer hausgemachten Dressingsauce serviert werden.

* * *

Vegetariano. Vegetarisch. Vegetariano.

(Auberginenauflauf)	14,50 Euro
Hausgemachte Ravioli A1,C,G1,G2 (mit Spinatfüllung und Ricotta an Sahnesoße)	16,00 Euro
Hausgemachte Agnolotti auf Butter und Salbei, dazu Salat ^{1,LA1,C,G1,G2} (<i>Pasta in Halbmond Form mit Ricotta und Spinatfüllung</i>)	17,50 Euro



.....

Paste. Nudelgerichte. Pastas.

Spaghetti Aglio e Olio A1,C (Spaghetti mit Knoblauch, Chili und Olivenöl)	9,00 Euro
Penne al Salmone ^{A1,C,G1,G2} (Penne mit frischen Lachs, Spinat und Sahnesoße)	15,50 Euro
Spaghetti Marinara ^{A1,B,C,D} (Spaghetti mit Meeresfrüchten, Weißwein-Tomatensoße)	15,90 Euro
Penne all' arrabbiata, dazu Salat ^{A1,C,G1,G2,L,1} (<i>Tomatensoße, chili</i>)	12,50 Euro
Lasagne al Forno, dazu Salat ^{A1,C,G1,G2,L,1} (Rinderhackfleisch)	14,50 Euro
Hausgemachte Tagliatelle mit Pulpo und Calamari Al,C,D (Weißweinsoße, frische Cocktailtomaten)	15,90 Euro
Penne mit Gemüse und Rinderfiletstreifen, dazu Salat A1,C,G1,G2,L,1 (in Tomaten-Sahnesoße)	19,90 Euro







Pesce. Fisch. Pescado.

Gegrilltes Lachsfilet Mit Spinat in Sahnesoße, Kartoffeln und frischer Beilagensalat. Gl. Gl. Gl. Gl. Gl. Gl. Gl. Gl. Gl. Gl	25,50 Euro
Gegrillte Calamari Mit mediterrane Gemüse	22,50 Euro
Gegrilltes Zanderfilet Mit Safran-Gemüse-Risotto und frischer Beilagensalat. G1,G2,L,1	27,50 Euro
Gegrilltes Seeteufelfilet Mit Safran-Gemüse-Risotto und frischer Beilagensalat. G1,G2,L,1,B	28,50 Euro

* * *

Carni. Fleisch. Carne.

Gegrilltes Rumpsteak (Deutsch) Mediterranes Gemüse, Pommes und frischer Beilagensalat. Gl,G2,L,1	26,50 Euro
Zartes Lammfilet gegrillt Grüne Bohnen, Rosmarin-Kartoffeln und frischer Beilagensalat. ^{L,1}	28,50 Euro
Saftiges Gegrilltes Rinderfilet (Deutsch) an Pfeffersoße Grüne Bohnen, Rosmarin-Kartoffeln und frischer Beilagensalat. ^{L,1 G1,G2}	32,00 Euro
Paniertes Schweineschnitzel Mit Bratkartoffeln und frischer Beilagensalat. ^{L,1} A1,C	15,90 Euro
Paniertes Kalbsschnitzel Mit Pommes und frischer Beilagensalat. ^{L,1,C,A1}	21,00 Euro



Bevande. Getränke. Bebidas.

Tafelwasser 0,2 l / 0,4 l	1,90 Euro/3,10 Euro
Afri Cola ^{1,2,4} /Bluna Orange ^{1,2,4} /Bluna Zitrone ^{1,4} /Spezi	^{1,2,4} 0,2 l /0,4 l/ 2,50 Euro/4,10 Euro
Apfelsaft 0,2 l / 0,4 l (<i>Apfelsaftschorle</i>) 0,2 l / 0,4 l	2,80 Euro / 4,10 Euro 2,50 Euro / 3,90 Euro
Orangensaft 0,2 l / 0,4 l (<i>Orangensaftschorle</i>) 0,2 l / 0,4 l	2,80 Euro / 4,10 Euro 2,50 Euro / 3,90 Euro
Johannesbeersaft 0,2 l / 0,4 l (Johannesbeersaftschorle) 0,2 l / 0,4 l	2,90 Euro / 4,40 Euro 2,70 Euro / 4,10 Euro
Maracujasaft 0,2 l / 0,4 l (Maracujasaftschorle) 0,2 l / 0,4 l	2,90 Euro / 4,40 Euro 2,70 Euro / 4,10 Euro
Schweppes ^{4,8} (Bitter Lemon/ Tonic Water / Ginger Ale) 0,2 l	3,10 Euro
Coca Cola light 1,2,4 0,33 l	3,30 Euro
San Pellegrino 0,25 l / 0,5 l / 1,0 l	2,60 Euro / 3,90 Euro /6,00 Euro
Schwarzwälder Wasser 0,5 l / 0,75 l (still)	3,90Euro / 5,50 Euro
Schwarzwälder Limonade (Himbeere-Minze) oder (Lime	tte-Ingwer) 0,251 3,30 Euro



***************************************	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •
---	---

Bevande calde/Heiße Getränke/Bebidascalientes.

2,70 / 4,90 Euro
2,30 / 2,50 / 4,20 Euro
3,40 Euro
4,10 Euro
3,90 Euro
4,10 Euro
3,90 Euro

Birra. Bier. Cerveza.

Ganter Pils vom Fass 0,3 l / 0,4 l	3,80 Euro / 4,00 Euro
Gespritztes Pils vom Fass (süss/sauer) 0,3 l / 0,4 l	3,40 Euro / 3,80 Euro
Ganter Hefeweizen vom Fass 0,5 l	4,20 Euro
Ganter Kristallweizen 0,5 l	4,20 Euro
Ganter Hefeweizen dunkel 0,5 l	4,20 Euro
Ganter alkoholfreies Weizen 0,5 l	4,20 Euro
Freiburger Pils 0,33 l	3,80 Euro
Ganter alkoholfrei 0,33 l	3,70 Euro



·····	*
-------	----------

Weine im offenen Ausschank

Vino. Wein. Vino.

Bianco. Weiss. Blanco.	0,1 l	0,25 1	
Gutedel (trocken, QbA Franz Herbster 2018, Kirchhofen)	2,90 Euro	-	
■ Weißburgunder (trocken Kabinett; Franz Herbster 2018, Kirchhofen)	3,20 Euro	6,20 Euro	
■ Pinot Grigio (C.Ernesto 2018 Trentino)	3,30 Euro		
■ Chardonnay (C. Ernesto 2018 DOC, Trentino)		6,50 Euro	
	3,10 Euro	6,10 Euro	
Rosso. Rot. Tinto.			
Spätburgunder (trocken, QbA Franz Herbster 2018, Kirchhofen)			
■ Corvo di Salaparuta (2017 IGP, Sizilien)	3,70 Euro		
Tempranillo (Peñon 2017, Castilla)	3,20 Euro		
Rioja (Campo Viejo Crianza 2017 DOC, Rioja)	3,70 Euro	7,10 Euro	
	3,30 Euro	6,40 Euro	
Rosato. Rosé. Rosado.	••••••	••••••	
Spätburgunder Weißherbst (2018, mild QbA, Ebringen)	3,20 Euro	6,20 Euro	
Rosato (C. Ernesto, Valdadige 2018 DOC, Trentino)	3,30 Euro	6,50 Euro	
■ De Casta Rosado (Torres 2018, Catalunya)	3,60 Euro	6,90 Euro	
Jahrgänge können variieren!!! Alle Weine werden speziell gelagert und gekühlt!!!	••••••	••••••	
The went specien gaugert und genant			
* ·····			



Aperitivi. Aperitifs. Aperitivos.

3,50 Euro 3,50 Euro 3,50 Euro 5,50 Euro 5,50/7,50 Euro 6,90 Euro
3,50 Euro 5,50 Euro 5,50/7,50 Euro 6,90 Euro 6,90 Euro
3,50 Euro 5,50 Euro 5,50/7,50 Euro 6,90 Euro 6,90 Euro
5,50/7,50 Euro 6,90 Euro 6,90 Euro
6,90 Euro 6,90 Euro
6,90 Euro 6,90 Euro
6,90 Euro
5,50/6,50 Euro
4,50 Euro
4,50 Euro
4,50 Euro
5,50 Euro
3,90 Euro
3,90 Euro
3,90 Euro
3,90 Euro
•••

dipiù

	*
--	---

Grappe. Schnäpse. Aguardientes.

Grappa 2 cl	3,50 Euro
Grappa superiore 2 cl / Grappa speciale 2 cl	5,50 Euro / 7,50 Euro
Kirschwasser 2 cl	3,50 Euro
Obstler 2 cl	3,50 Euro
Williams Birne 2 cl	3,50 Euro

* * *

Whisky

Irish Whisky ¹ 2 cl	5,50 Euro
Scotch ¹ 2 cl	5,50 Euro
Bourbon ¹ 2 cl	5,50 Euro
Chivas Regal 2 cl	7,50 Euro

* * *

Longdrinks

Bacardi (Orange oder Cola ^{1,2,4} 4 cl	8,50 Euro
Gin Tonic ⁸ 4 cl	9,50 Euro
Malibu Orange 4 cl	8,50 Euro
Wodka Lemon ^{4,8} oder mit Red Bull ^{E330,2} 4 cl	9,50 Euro





.....

Liquori. Liköre. Licores.

Amaretto di Saronno 2 cl	3,50 Euro
Sambucca 2 cl	3,50 Euro
Cointreau 2 cl	3,50 Euro
Grand Marnier 2 cl	3,50 Euro
Baileys Creme ¹ 2 cl	4,40 Euro
Rum 2 cl (Don Papa, 7 Jahre alt)	7,50 Euro

* * *

Brandy. Weinbrand. Brandy.

Vecchia Romagna ¹ 2 cl	5,50 Euro
Remy Martin 2 cl	6,50 Euro
Martell 2 cl	6,50 Euro
Carlos I 2 cl	6,50 Euro
Calvados 2 cl	5,50 Euro







Liebe Gäste, wir sind verpflichtet, gesetzliche Bestimmungen einzuhalten. Daher haben Sie hier eine Liste unserer Zusatzstoffe. Jedoch bedeutet das nicht, dass wir unsere Speisen nicht frisch zubereiten. Einige Rezepturen wurden von uns so geändert, so dass wir bei Möglichkeit auf Zusatzstoffe verzichten können.



1 mit Farbstoff 2 Coffeinhaltig 3 mit Konservierungsstoff 4 mit Süßungsmittel 5 mit Phosphat 6 Geschwefelt 7 mit Geschmacksverstärker 8 Chininhaltig 9 mit Antioxidationsmittel 10 Geschwärzt 11 Nitrathaltig

Allergene:

A1	enthält Weizen	E	enthält Erdnuss, -erzeugnisse	H6	enthält Paranuss
A2	enthält Roggen	F	enthält Soja, -erzeugnisse	H7	enthält Pecannuss
A3	enthält Gerste	G1	enthält Milch, -erzeugnisse	H8	enthält Macadamia
A4	enthält Hafer	G2	enthält Laktose	K	enthält Sellerie, -erzeugnisse
A5	enthält Dinkel	H1	enthält Mondamin	L	enthält Senf, -erzeugnisse
A6	enthält Kumut	H2	enthält Haselnüsse	M	enthält Sesam, -erzeugnisse
В	enthält Krebstier, -erzeugnisse	Н3	enthält Walnüsse	N	enthält Schwefeldioxid/Sulfate
C	enthält EI, -bestandteile	H4	enthält Cashew	O	enthält Lupinen, -erzeugnisse
D	enthält Fisch, -erzeugnisse	H5	enthält Pistazie	P	enthält Weichtier, -erzeugnisse

