

Willkommen im Haus Zauberflöte. Wir freuen uns Dich heute verwöhnen zu dürfen.
Bei uns wird alles täglich frisch mit ausgewählten Qualitäts-Produkten zubereitet.
Wenn Du besondere Wünsche hast, sprich uns einfach an.

Viel Spaß beim Wählen und besten Appetit ...

Salat

Knackiger Feldsalat7,50
mit Speck und Kracherle
oder mit Backkürbis und Walnüssen

Luftgetrockneter Fenchelschinken

.....9,90
vom Metzger Markus Dirr
aus Endingen

VORSPEISEN

Cremige Suppe vom Hokkaido-Kürbis6,20
mit Kürbiskernöl verfeinert

Carpaccio von der Roten Bete8,90
mit Wildkräutern und Hirtenkäse

HAUPTGERICHTE

Hausgemachte Kürbisravioli mit Grüner Sauce15,90

Herzhaftes Wildschweinragout19,90
dazu selbstgemachte Spätzle und Preiselbeeren

Filetspitzen vom Rind mit Bourbon-Rahm21,00
dazu badische Brägele

Geschmorte Gänsekeule21,90
dazu Apfelrotkohl und selbstgemachter Speckkloß

Unsere KLASSIKER

À la Minute fein gehacktes Beef Tartar18,90
gerne auch als Steak Tartar - dazu krosse badische Brägele

Filet vom Zander - auf der Haut gebraten21,90
auf Kräuterrisotto mit Beurre Blanc und Lauchgemüse

Hausmariniertes Flanksteak - kurz gebraten21,90
dazu Spiegelei, krosser Speck und unsere Brägele

Wunderbar saftiges Filet vom deutschen Jungbullen- 200g31,90
vom Kaiserstuhl mit winterlichem Marktgemüse, unserer Jus und badischen Brägele

Gerne reichen wir Dir nach dem Hauptgang unsere Dessert-Karte.

Hinweis: Frage unser Servicepersonal nach der Allergiker-Karte mit den Informationen für Allergiker. Zusätzlich kannst du aber auch gerne in unsere umfangreiche Dokumentation schauen! Zusatzstoffe: 1) Nitritpökelsalz