



## *Badische Spezialitäten* Specialities of the region / Spécialités du pays de Bade

*Maultaschen mit Speck-Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat* € 12,80

*Meat pockets with bacon-onions and potato salad* <sup>4</sup>  
*Ravioles avec fondue d'oignons au lard et salade de pommes de terre*

*Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem grünem Salat* € 11,80

*Cheese noodles with roasted onions and small green salad*  
*Spätzle au fromage, oignons grillés et petite salade verte*

*Badisches Bauernomelette mit Gewürzgurke und kleinem grünem Salat* € 9,50

*Potatoes baked with egg, ram pickled cucumber and small green salad* <sup>2,4</sup>  
*Omelette paysanne, cornichons „aigre-doux“ et petite salade verte*

*Schäufele auf Sauerkraut dazu Salzkartoffeln* € 14,80

*Smoked and cooked pork on pickled cabbage and boiled potatoes*  
*Palette fumée sur choucroute et pommes vapeur* <sup>1,4</sup>

*Frikassee von der Pute mit Riesling-Champignon-Sauce und Butterreis* € 17,20

*Turkey fricassee with white-wine-mushroom-sauce and rice*  
*Emincé de dinde avec sauce au vin blanc et champignons, riz nature*

*feines Rahmschnitzel mit Spätzle* € 17,80

*Escalope in cream sauce with Spätzle*  
*Escalope à la crème et Spätzle*

*Schwarzwälder Rippenspeer (Spare Ribs) mit Barbequesauce und Pommes Frites* € 22,50

*Black Forest spare ribs with barbeque-sauce and french fries*  
*Travers de porc grillés, sauce barbecue et pommes frites*

1 mit Konservierungsstoffe, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Nitritpökelsalz  
 5 mit Geschmacksverstärker, 6 geschwefelt, 7 geschwärzt, 8 gewachst, 9 mit Süßungsmittel, 10 mit Phosphat





## Suppen *Soups / Soupes et potages*

*Flädlesuppe* € 6,20

*Consommé with pancake 1*  
*Consommé Célestine*

*Kartoffelsuppe mit Kracherle* € 6,90

*Potato soup with croutons*  
*Potage aux pommes de terre avec des croûtons*

*Tomatencremesuppe mit Sahne verfeinert* € 6,90

*Tomato-cream-soup*  
*Soupe de tomates à la crème*

*Würzige Gulaschsuppe mit Brot* € 8,50

*Spicy goulash soup with bread*  
*Soupe de goulasch épicée, avec du pain*

## Vorspeisen *Starters/Entrées*

*Schnecken in Kräuterbutter*

*Snails "maitre d'hotel"*  
*Escargots à la bourguignonne*

*½ Dtzd.*

€ 10,50

*1 Dtzd.*

€ 17,50

*Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich* € 10,80

*Black Forest smoked troutfillet with horseradish-cream 1,6*  
*Filet de truite fumée « Forêt-Noire », sauce au raifort*

1 mit Konservierungsstoffe, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Nitritpökelsalz  
5 mit Geschmacksverstärker, 6 geschwefelt, 7 geschwärzt, 8 gewachst, 9 mit Süßungsmittel, 10 mit Phosphat





## *Salate* Salads/Salades

### *Gemischter Beilagensalat*

€ 4,90

*Mixed side dish salad*

*Petite assiette de crudités et salades*

### *Großer Laternen-Salatteller*

€ 12,20

*Big salad-plate « Laterne »*

*Grande salade « Laterne »*

### *Mit Schinken, Käse und Ei*

€ 13,80

*With ham, cheese and egg* <sup>1,4</sup>

*Avec du jambon, fromage et œuf*

### *Mit gebratenen Putenbruststreifen*

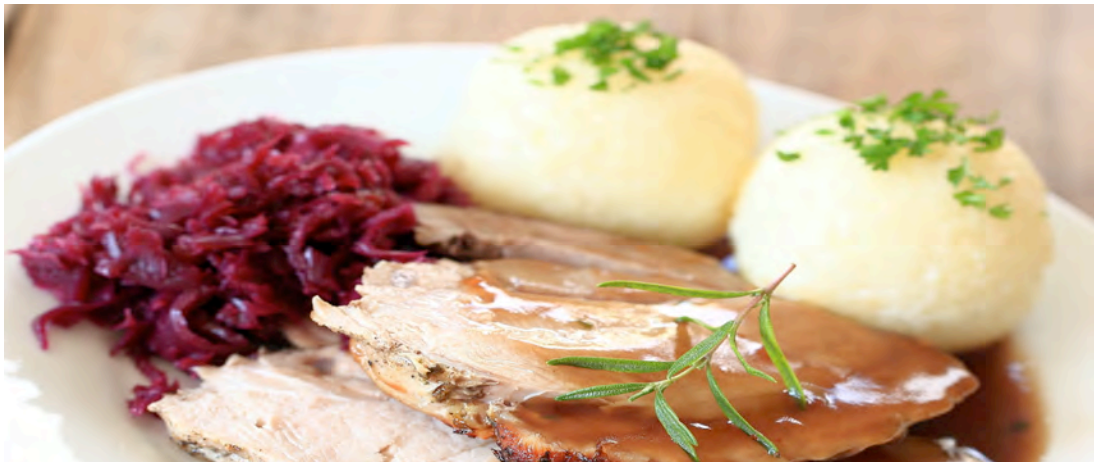
€ 16,80

*With sliced turkey breast, grilled*

*Avec de l'émincé de dinde grillée*

1 mit Konservierungsstoffe, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Nitritpökelsalz  
5 mit Geschmacksverstärker, 6 geschwefelt, 7 geschwärzt, 8 gewachst, 9 mit Süßungsmittel, 10 mit Phosphat





## *Laternen Spezialitäten* Specialities of the „Laterne“ / Spécialités „Laterne“

*Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce  
und Petersilienkartoffeln* € 18,50

*Boiled meat with horseradish-sauce and boiled potatoes 6, 1  
Pot-au-feu „Baden“, sauce à la crème au raifort, pommes de terre persillées*

*Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Pommes Frites* € 27,50

*Vienna Schnitzel with french fries  
Escalope de veau „Viennoise“ et pommes frites*

*Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit  
Champignons, dazu Kartoffelrösti* € 28,20

*Veal chop „Zürich“ with mushrooms and Rösti 6  
Emincé de veau „Zurichoise“, sauce à la crème et aux champignons avec rösti*

*Filetgulasch „Stroganoff“ mit Zwiebel- und  
Gurkenstreifen in Dijon-Senf-Sauce, dazu Spätzle* € 29,50

*Beeffillet stripes „Stroganoff Style“ with onions and cucumber in mustard-sauce and Spätzle  
Bœuf « Stroganoff » (Goulasch du filet) avec des oignons et Julienne de concombre,  
sauce à la moutarde de Dijon et des Spätzle 1, 3, 9*

1 mit Konservierungsstoffe, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Nitritpökelsalz  
5 mit Geschmacksverstärker, 6 geschwefelt, 7 geschwärzt, 8 gewachst, 9 mit Süßungsmittel, 10 mit Phosphat





## *Vegetarisch* Vegetarian / Plats végétariens

*buntes Gemüse auf Kartoffelrösti und Sauce Bearnaise* € 13,50

*Mixed vegetables of the season with potato Rösti and Sauce Bearnaise*  
*Assortiment de légumes avec rösti et sauce béarnaise* 5,1

*Tagliatelle mit Pesto und kleinem grünem Salat* € 13,50

*Tagliatelle with Pesto and small salad*  
*Tagliatelle avec Pesto et une petite salade verte* 1,5

*karamellisierte Ziegenkäse mit Feigensenf an Salatbouquet* € 12,50

*Goat cheese with fig-mustard and garnished salad*  
*Fromage de chèvre caramélisé avec moutarde de figues et bouquet de salade*

## *Fisch* Fish / Poissons

*Frische Schwarzwaldforelle „Müllerin“ gebraten  
in Mandelbutter mit Dillkartoffeln* € 27,50

*Black Forest trout, grilled, in almondbutter with dill potatoes*  
*Truite „meunière“ de la Forêt-Noire, beurre aux amandes et pommes de terre à l’aneth*

*gebratenes Zanderfilet im Speckmantel an  
Hummersauce mit Dillkartoffeln* € 23,50

*Picke perch in a bacon-coat with lobster-sauce and dill potatoes* 4  
*Filet de sandre rôti et enrobé de lard à la sauce d’homard et pommes de terre à l’aneth*

## *Unser Dauerrenner* Our hit / Notre grand classique

*Schweinebraten mit Dunkelbiersauce,  
Rotkohl und Kartoffelkloß* € 15,80

*Roasted pork with beer-sauce, red cabbage and potato dumpling*  
*Rôti de porc au four avec sauce à la bière brune, chou rouge et quenelle de pommes de terre*

1 mit Konservierungsstoffe, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Nitritpökelsalz  
5 mit Geschmacksverstärker, 6 geschwefelt, 7 geschwärzt, 8 gewachst, 9 mit Süßungsmittel, 10 mit Phosphat





*Vom Grill from our grill/grillades*

*Gebratenes Putensteak mit Kräuterbutter  
und frischem Tagesgemüse* € 18,50

*Turkey steak with herbs butter and mixed vegetables  
Steak de dinde avec beurre „Maitre d'hôtel“ et légumes du jour*

*Schweinefilet an Traubenrahmsauce und Spätzle* € 22,50

*Pork fillet with grapes-sauce and Spätzle  
Filet mignon avec sauce à la crème aux raisins et Spätzle*

*Rumpsteak 250 gr. mit Kräuterbutter,  
Grilltomate und Pommes Frites* € 28,80

*Rump-steak 250 gr. with herbs butter, grilled tomato and french fries  
Faux-filet de bœuf 250 gr., beurre „Maitre d'hôtel“, tomate grillée et pommes frites*

*Rumpsteak 250 gr. mit Pfeffersauce,  
Grilltomate und Pommes Frites* € 28,80

*Rump-steak 250 gr. with pepper-sauce, grilled tomato and french fries 1  
Faux-filet de bœuf 250 gr. avec sauce au poivre, tomate grillée et pommes frites*

*Kalbssteak mit Pfifferlingen in Rahm und Spätzle* € 34,50

*Veal steak with chanterelles in cream with Spätzle  
Steak de veau avec des girolles, sauce à la crème et Spätzle*

*Rinderfilet 250 gr. an Sauce Bearnaise, Grilltomate,  
Speckbohnen und Kroketten* € 34,50

*Fillet of beef 250 gr. with Sauce Bearnaise, grilled tomato, beans and bacon with croquette potatoes  
Filet de bœuf 250 gr., sauce béarnaise, tomate grillée, haricots aux lardons et croquettes 1, 4, 5*

1 mit Konservierungsstoffe, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Nitritpökelsalz  
5 mit Geschmacksverstärker, 6 geschwefelt, 7 geschwärzt, 8 gewachst, 9 mit Süßungsmittel, 10 mit Phosphat





## *Für den kleinen Hunger Snacks / Pour la petite faim*

*Badischer Wurstsalat mit Bratkartoffeln* € 13,50

*Badish made sausage salad with roasted potatoes 4*  
*Salade de cervelas « Baden » avec des pommes sautées*

*Würzig angemachter Camembert (Obazda), mit Brezel & Brot* € 9,20

*Spicy camembert with 2 pieces bread 1, 5*  
*Camembert assaisonné, avec 2 morceaux de pain*

*Schwarzwälder Schinken und Speck vom Brett mit Mixed Pickles & Brot* € 13,50

*Black Forest ham and bacon with mixed pickles 4, 5, 1*  
*Planchette avec Jambon et Bacon « Forêt-Noire », mixed pickles et pain*

*Sechs Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut dazu Brot* € 13,20

*6 Roasted sausages from Nuremberg with cabbage and bread 4, 6*  
*6 saucisses de Nuremberg grillées, sur choucroute et du pain*

## *Zum Dessert empfehlen Wir Desserts/Desserts*

*Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne* € 7,20

*Fruits pudding with vanilla-sauce and whipped cream 2*  
*Compote refroidie de fruits rouges avec sauce à la vanille et crème chantilly*

*Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Eis* € 8,40

*hot apple strudel with vanilla-sauce and icecream 2*  
*Strudel aux pommes chaud avec sauce à la vanille et glace vanille*

*Schwarzwaldparfait mit Sauerkirschen* € 7,50

*Black Forest parfait with sour cherries 1*  
*Parfait « Forêt-Noire » avec des griottes*

### **Fragen Sie nach unserer Eiskarte**

*Please ask for our Dessert-card*  
*Demandez notre carte des desserts*

### **Preise inklusiv Bedienung und Mehrwertsteuer**

*Prices are included service and tax*  
*Tous nos prix sont „taxes et service compris“*

1 mit Konservierungsstoffe, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Nitritpökelsalz  
5 mit Geschmacksverstärker, 6 geschwefelt, 7 geschwärzt, 8 gewachst, 9 mit Süßungsmittel, 10 mit Phosphat





## *Für den ganz großen Hunger* big things / pour le grand faim

*Riesenschnitzel (ca. 240 gr.) mit buntem Marktgemüse und Pommes Frites* € 24,50

*Big Schnitzel (240 gr.) with vegetables and french fries*  
*Escalope panée géante (240 gr.) avec légumes du jour et des pommes frites*

*2 deftige Rindswürste mit Rotkohl und Pommes Frites* € 17,50

*2 beef-sausages with red cabbage and french fries 1,4*  
*2 saucisses de boeuf avec du chou rouge et des pommes frites*

## *Für unsere kleine Gäste* For the kids / pour les enfants

*Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup* € 8,20

*Little Schnitzel with french fries and ketchup 1,5*  
*Petite escalope panée avec des pommes frites et du ketchup*

*Kinderspätzle mit Tomatensauce* € 6,50

*Spätzle for kids with tomato-sauce*  
*Petite portion de spätzle avec sauce tomate*

## *Extra Beilagen* Extra side dishes / Extra garniture

*Pommes Frites* French fries / Pommes Frites € 4,50

*Kroketten* Croquette potatoes / croquettes € 4,00

*Bratkartoffeln* 4 roasted potatoes / pommes sautées € 4,00

*Kartoffelrösti* 4 potato Rösti / Rösti € 4,00

*Spätzle* Spätzle (german noodles) / Spätzle € 4,00

*Salzkartoffeln* boiled potatoes / pommes vapeur € 3,50

*Reis* rice / riz € 3,50

*Tagesgemüse* vegetables oft he day / légumes du jour € 4,80

*Brotkörbchen mit Brezeln, Brot und Schmalz* € 3,20

*Breadbasket with Brezel, bread and lard / "Corbeille de pain", bretzel et saindoux*

*Zwei Stück Brot*

*2 pieces bread / 2 tranches de pain*

1 mit Konservierungsstoffe, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Nitritpökelsalz  
 5 mit Geschmacksverstärker, 6 geschwefelt, 7 geschwärzt, 8 gewachst, 9 mit Süßungsmittel, 10 mit Phosphat





## Aperitifs

Campari/Orange/Soda 2		€ 5,00	€ 6,50	€ 6,50
Aperol Spritz 1,2,6				€ 6,50
Pernod <sup>2</sup> , Martini rot/weiß <sup>6</sup>				€ 6,50
Sherry				€ 6,50
Kir Riesling	0,1 l			€ 6,50
Kir Royal	0,1 l			€ 5,50

## Alkoholfreie Getränke

Tafelwasser 0,3 l / 0,5 l			€ 3,70	€ 4,80
 Mineralwasser	0,25 l			€ 4,10
 Mineralwasser	0,7 l			€ 7,80
 Stilles Mineralwasser	0,5 l			€ 5,10
Tonic <sup>1</sup> , Bitter Lemon 1,2 0,2 l	0,2 l			€ 3,90
Fanta 2, Spezi 2,3, Sprite 0, 3 l / 0,5 l			€ 3,80	€ 5,10
Cola 2,3, Cola light <sup>2,3,4</sup>	0,3 l / 0,5 l		€ 3,80	€ 5,10
Traubensaft, Tomatensaft	0,2l			€ 3,70
Orangensaft	0,3 l/0,5 l		€ 3,80	€ 5,10
Apfelsaft/Apfelsaftschorle	0,3 l/0,5 l		€ 3,80	€ 5,10
Multivitaminschorle	0,3 l			€ 3,70

## Bier

Löwenbräu-Pils 0,3 l				€ 4,00
Löwenbräu-Pils 0,5 l / 1 l		€ 5,40		€10,10
Franziskaner Kristall Weizen 0,5 l				€ 5,50
Franziskaner Hefe Weizen 0,5 l				€ 5,50
Franziskaner Hefe alkoholfrei 0,5 l				€ 5,50
Löwenbräu Dunkel 0,3 l				€ 4,00
Löwenbräu Dunkel 0,5 l				€ 5,50
Beck's Alkoholfreies Bier 0,33 l				€ 4,00

## Warme Getränke

Tasse Kaffee, Tasse Tee				€ 3,30
Kanne Tee (4 Tassen Ahmad Tea)				€10,50
Espresso				€ 2,60
Latte Macchiato				€ 4,30
Cappuccino, Milchkaffee				€ 4,50

Im Biergarten servieren nur ab 0,5 l Getränke

1 chininhaltig, 2 farbstoffhaltig, 3 koffeinhaltig, 4 süßungsmittelhaltig 5 Antioxidationsmittel  
6 Konservierungsstoffe 7 geschwefelt Alle Weine und Schaumweine enthalten Sulfid



## *Sekt*

<i>Geldermann Carte Blanche Glas 0,1 l</i>	<b>€ 5,00</b>
<i>Geldermann Carte Blanche Piccolo 0,2 l</i>	<b>€ 8,50</b>
<i>Geldermann Carte Blanche trocken 0,75 l</i>	<b>€ 35,00</b>
<i>Geldermann Rosé trocken 0,75 l</i>	<b>€ 42,00</b>

## *Champagner*

<i>Moet Chandon Champagner 0,75 l</i>	<b>€ 95,00</b>
<i>Veuve Clicquot Champagner 0,75 l</i>	<b>€ 95,00</b>

## *Spirituosen und Liköre*

<i>Bärwurz, Enzian, Obstler, Kirsch, Williams, Himbeere, Malteser, Mirabell und Grappa</i>	<i>2 cl</i>	<b>€ 4,00</b>
<i>De Luxe Schnäpsle</i>	<i>2 cl</i>	<b>€ 8,50</b>
<i>Underberg, Fernet, Jägermeister, Asbach</i>	<i>4 cl</i>	<b>€ 4,00</b>
<i>Gin, Bacardi Wodka</i>	<i>4 cl</i>	<b>€ 7,50</b>
<i>Whiskey/Bourbon</i>	<i>4 cl</i>	<b>€ 7,50</b>
<i>Whiskey/ Bourbon deluxe</i>	<i>4 cl</i>	<b>€ 9,50</b>
<i>Cognac, Calvados, Armagnac, Marc</i>	<i>2 cl</i>	<b>€ 7,50</b>
<i>Cognac, Calvados, Armagnac, Marc deluxe</i>	<i>2 cl</i>	<b>€ 9,50</b>
<i>Amaretto, Grand Marnier, Cointreau</i>	<i>2 cl</i>	<b>€ 7,00</b>
<i>Spezialitäten</i>		
<i>Marc de Champagne</i>	<i>2 cl</i>	<b>€ 12,50</b>
<i>Vieux Prune</i>	<i>2 cl</i>	<b>€ 12,50</b>

*1 chininhaltig, 2 farbstoffhaltig, 3 koffeinhaltig, 4 süßungsmittelhaltig 5 Antioxidationsmittel  
6 Konservierungsstoffe 7 geschwefelt Alle Weine und Schaumweine enthalten Sulfite*

## Offene Weine



### Weiß

2015er Badener Gutedel

QbA trocken <sup>7</sup>

2016er Badener Grauburgunder

QbA trocken <sup>7</sup>

2016er Badener Müller Thurgau

QbA mild <sup>7</sup>

0,25 l

€ 6,50

0,5 l

€12,50

€ 6,50

€12,50

€ 6,50

€12,50

### Rot

2015er Französischer Landwein <sup>7</sup>

2015er Côte du Rhone <sup>7</sup>

2015er Badener Spätburgunder <sup>7</sup>

QbA trocken

€ 6,50

€12,50

€ 6,50

€12,50

€ 6,50

€12,50

### Rosé

2016er Badener Spätburgunder <sup>7</sup>

Weißherbst QbA halbtrocken

€ 6,50

€12,50

### Weinschorle

Rot/Weiß <sup>7</sup>

€ 4,90



1 chininhaltig, 2 farbstoffhaltig, 3 koffeinhaltig, 4 süßungsmittelhaltig 5 Antioxidationsmittel  
6 Konservierungsstoffe 7 geschwefelt Alle Weine und Schaumweine enthalten Sulfite