

Vorspeisen

- Schnecken im Pfännchen** 8,50
1/2 Dutzend Schnecken mit Kräuterbutter und Toast ^{a-f-k}
- Krabbencocktail** 9,90
mit Toast und Butter ^{a-f-k}
- Schafskäse** 8,90
mit Oliven, Knoblauch, Tomaten

Hausgemachte Suppen

- Französische Zwiebelsuppe** 5,50
dazu Brot ^{a-f}
- Flädlesuppe** 4,50
^{a-c-f}
- Champignon-Crèmesuppe** 5,50
^{a-c-f}

Salate

- Salat „Zum Breitfeld“** 13,50
mit Kartoffelwürfeln, Zwiebeln, Dörrfleisch
und Spiegeleiern ^{a-f-k}
- Salat mit Putenstreifen** 14,50
- Salat veggi** 13,90
mit Gemüse und Falafel

Für den Kleinen Hunger

- Toast Hawaii** 9,90
mit Schinken, Ananas und Käse ^{a-f-7-8}
- Jägertoast** 9,50
mit Champignons, Schinken und Käse ^{a-f}
- Toast „Zum Breitfeld“** 13,90
mit Schweinefilet, Schinken, Käse und Spiegelei ^{a-f-7-8}

Fischgerichte

Zanderfilet	22,50
in Rieslingsauce mit Butterreis und Salat vom Buffet	
Fischteller	24,90
mit Reis und Salat	
Paniertes Fischfilet	19,50
mit Kartoffeln und Senfsauce	

Vegetarische und vegane Gerichte

Gemüse-Bulgur-Pfanne	14,50
mit Falafel	
Pasta „Zum Breitfeld“	13,90
mit getrockneten Tomaten, Oliven und Zucchini in Weißwein-Crème, mit Ruccola <small>a-f-k</small>	
Veganes Schnitzel	18,50
mit Paprika-Sauce, Pommes und Salat	

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schnitzel	7,90
mit Pommes und einem kleinen alkoholfreien Getränk <small>a-c-5</small>	
Spaghetti Bolognaise	7,90
mit einem kleinen alkoholfreien Getränk <small>a-c-5</small>	
Nuggets	7,90
mit Pommes und einem kleinen alkoholfreien Getränk <small>a-c-5</small>	

Gerichte für 2 Personen

Fischplatte	62,90
mit 4 verschiedenen Fischarten, Reis, Gemüse, Kartoffeln und Salat vom Buffet	
Grillplatte für 2 Personen	55,90
mit 4 verschiedenen Fleischsorten, Pommes, Gemüse, Pfeffersauce, dazu Salat vom Buffet <small>(f-i-l-1-2-5-8)</small>	



Fleischgerichte vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat vom Buffet a-c-f-5	15,90
Jägerschnitzel mit Pommes Frites und Salat vom Buffet a-c-f-5	16,50
Rahmschnitzel mit Pommes Frites und Salat vom Buffet a-c-f-5	16,50
Zigeunerschnitzel mit Pommes Frites und Salat vom Buffet a-c-f-5	16,50
Pfefferrahmschnitzel mit Pommes Frites und Salat vom Buffet a-c-f-5	16,50
Schnitzel „Bologna“ mit Hackfleischsauce und Käse überbacken, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet a-c-f-5	17,50
Bauernschnitzel mit Dörrfleisch, Zwiebeln und Spiegelei, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet a-c-f-5	17,50
Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet a-c-f-5-7	17,50
Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce, dazu Kroketten und Salat vom Buffet a-c-f-5	19,50

Fleischgerichte vom Rind

Rumpsteak mit Zwiebeln, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet 5	26,50
Rumpsteak mit gebratenen Champignons, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet c-f-5	26,50
Rumpsteak in Pfefferrahmsauce, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet c-f-5	26,50
Argent. Rinderhüftsteak mit Pfifferling-Rahmsauce, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet l-f-1-2-5-8	21,50



Fleischgerichte vom Kamin

Schwenkbraten	17,50
mit Kräuterbutter, Meerrettich, Pommes und Salat vom Buffet (f-i-l-1-2-5-8)	
Putenschwenker	18,50
mit Kräuterbutter, Meerrettich, Pommes und Salat vom Buffet (f-i-l-1-2-5-8)	
Schweinesteak	17,90
mit Kräuterbutter, Meerrettich, Pommes und Salat vom Buffet (f-i-l-1-2-5-8)	
Lyoner-Spieß	17,00
mit Kräuterbutter, Meerrettich, Pommes und Salat vom Buffet (f-i-l-1-2-5-8)	
Rumpsteak	27,50
mit Kräuterbutter, Meerrettich, Pommes und Salat vom Buffet (f-i-l-1-2-5-8)	
Grillteller	28,00
Rindermedaillons, Schweinesteak, Putenbrust, Schweinefilet mit Kräuterbutter-Meerrettich, Pommes und Salat vom Buffet (f-i-l-1-2-5-8)	

Beilagen

Pommes Frites	3,50
Pasta	3,50
Kroketten	3,50
Bratkartoffeln	3,50
Gemüse	3,50

Bitte beachten Sie auch unsere
Angebote vom den Tafeln.

Dessert

Amarena-Becher	6,50
Gemischtes Eis mit Sahne	5,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	6,50
Lava-Cake mit Vanilleis	6,50
Malaga-Becher	6,50
und Desserts von unseren Tafeln	

Bier

Pils	Glas	0,25 l	2,50
Pils	Glas	0,40 l	4,00
Cola-Bier	Glas	0,25 l	2,50
Mischbier	Glas	0,25 l	2,50
Radler	Glas	0,25 l	2,50
Köstritzer	Flasche	0,5 l	4,90
Alkoholfreies Bier	Flasche	0,33 l	3,00
Hefeweizen - hell	Flasche	0,5 l	4,90
Hefeweizen - dunkel	Flasche	0,5 l	4,90
Weizen - alkoholfrei	Flasche	0,5 l	4,90

Alkoholfreie Getränke

Limonade	0,2 l	2,50
Cola	0,2 l	2,50
Cola	0,4 l	4,00
Cola Light	0,2 l	2,50
Sprudel	0,2 l	2,50
Apfelschorle	0,2 l	2,50
Apfelschorle	0,4 l	4,00
Spezi	0,2 l	2,50
Spezi	0,4 l	4,00
Bitter Lemon	0,2 l	3,50
Malzbier	0,33 l	3,50
Apfelsaft	0,2 l	2,50
Orangensaft	0,2 l	2,50
Mineralwasser	0,75 l	6,50
Bionade Holunder	0,3 l	3,50
Orangina	0,3 l	3,50

Warme Getränke

Kaffee	2,50
Espresso	2,50
Cappuccino	3,50
Milchkaffee	3,50
Latte Macchiato	3,50
Tee	2,00

weißwein

Elsässer Riesling

Willy Gisselbrecht - trocken - weiß

Glas 0,1 l	3,50
Krug 0.25 l	7,50
Flasche 0,75 l	22,50

Elsässer Auxerrois

Willy Gisselbrecht - trocken-fruchtig - weiß

Glas 0,1 l	3,50
Krug 0.25 l	7,50
Flasche 0,75 l	22,50

Grauer Burgunder

Weinhaus G. Schlink - trocken - weiß

Glas 0,1 l	3,50
Krug 0.25 l	7,50
Flasche 0,75 l	22,50

Rosé

Rosé D' Alsace

Willy Gisselbrecht - trocken mit feiner Frucht

Glas 0,1 l	3,50
Krug 0.25 l	7,50
Flasche 0,75 l	22,50

Spätburgunder Weißherbst

Markgräfler - Baden - feinherb

Glas 0,1 l	3,50
Krug 0.25 l	7,50

Bardolino-Chiaretto Rosé DOC „I Gradi“ Benuati

Kirschrote Rosé-Spezialität, leicht,
Duft von Pfirsichblüten, spritzige Säure,
fruchtig frisch

Glas 0,1 l	3,50
Krug 0.25 l	7,50
Flasche 0,75 l	21,50



Rotweín

Spätburgunder Rotweín

Feuerbacher Vogtei Rötteln - Baden - feinherb

Glas 0,1l 3,50
Krug 0.25 l 7,50

Primitivo

Aromen von Pflaume, Süßkirsche, Cassis
Fruchtigen Note von reifen Johannisbeeren,
würzig, weiche Tannine, langer Abgang.

Glas 0,1l 3,50
Krug 0.25 l 7,50
Flasche 0.75 l 22,50

Cabernet Sauvignon Réserve „Las Ninas“

Jean und Bernard Dauré
Außergewöhnliche Frucht, sehr kräftiger
Körper, Aromen von Schwarzbeere.

Glas 0,1l 3,80
Krug 0.25 l 8,50
Flasche 0.75 l 25,50

Merlot Réserve Bio „Las Ninas“

Jean und Bernard Dauré
Fruchtig trocken, mit einem leichten Duft nach
Gewürzen, ausgeglichen mit runden Tanninen.

Glas 0,1l 3,80
Krug 0.25 l 8,50
Flasche 0.75 l 25,50

Syrah Réserve Bio „Las Ninas“

Jean und Bernard Dauré
Sehr fruchtig, lang anhaltend, weich
mit einem Hauch von Johannisbeere.

Glas 0,1l 3,80
Krug 0.25 l 8,50
Flasche 0.75 l 25,50



Prickelndes

Crémant	Glas 0,1 l Flasche 0,75 l	3,90 29,00
Crémant auf Eiswürfeln	0,4 l	4,90
Hugo	0,4 l	6,50
Crémant Aperol	0,4 l	6,50
Crémant Aperitivo Rosato	0,4 l	6,50
Cocktail nach Art des Hauses	0,4 l	6,50
Martini Rosso / Bianco	0,4 l	3,90
Campari Orange	0,4 l	4,50
Ricard	0,4 l	3,50

Spirituosen

Baileys	4 cl	4,50
Ramazzotti	4 cl	3,50
Amaretto	4 cl	3,50
Averna	4 cl	3,50
Fernet Branca	4 cl	3,50
Jägermeister	4 cl	3,50
Ouzo	4 cl	3,50
Doktor	4 cl	3,50
Malteser	4 cl	3,00
Grappa	4 cl	4,50
Linie Aquavit	4 cl	3,50
Wodka	4 cl	3,50
Ballantines	4 cl	4,00
Asbach Uralt	4 cl	4,50
Whisky	4 cl	4,00



Alle Saucen zu unseren
Fleischgerichten leiten sich
von unserer selbst hergestellten
Grundsaucen ab.
Diese enthält unter anderem
Sellerie und Mehl. ⁵

Auch unsere Suppen
enthalten Sellerieanteile. ⁵

Karotten ⁱ⁻⁵
Nudeln ^{a-c-i-5}
Sellerie ^{a-c-5}
Rote Beete ⁵
Fleischsalat ^{c-i-5}
Gurkensalat ⁱ⁻⁵
Weißkraut ⁵
Rettich ⁵
klare Salatsauce ⁱ⁻⁵
Bohnen ⁱ⁻⁵
Joghurtdressing ^{a-e-i-f-5}
Reissalat ⁵

Zusatzstoffe

- 1 - mit Farbstoff
- 2 - mit Konservierungsstoff
- 3 - mit Antioxidationsmittel
- 4 - geschwefelt
- 5 - mit Geschmacksverstärker
- 6 - geschwärzt
- 7 - mit Phosphat
- 8 - mit Süßungsmitteln

Allergene

- a - Weizen
- b - Krebstiere
- c - Eier
- d - Fisch
- e - Erdnüsse
- f - Milch/Laktose
- g - Pistazien
- h - Haselnüsse
- i - Senf
- j - Sesamsamen
- k - Weichtiere
- l - Sellerie

