

Vorspeisen

Schnecken im Pfännchen	9,90
1/2 Dutzend Schnecken mit Kräuterbutter und Toast a-f-k	
Krabbencocktail	11,90
mit Toast und Butter a-f-k	
Schafskäse	10,50
mit Oliven, Knoblauch, Tomaten	

Hausgemachte Suppen

Französische Zwiebelsuppe	6,50
dazu Brot a-f	
Flädlesuppe	5,50
a-c-f	
Champignon-Crèmesuppe	6,50
a-c-f	

Salate

Salat „Zum Breitfeld“	14,90
mit Kartoffelwürfeln, Zwiebeln, Dörrfleisch und Spiegeleiern a-f-k	
Salat mit Putenstreifen	16,50
Salat veggi	14,90
mit Gemüse und Falafel	

Für den Kleinen Hunger

Toast Hawaiï	13,50
mit Schinken, Ananas und Käse a-f-7-8	
Jägertoast	11,50
mit Champignons, Schinken und Käse a-f	
Toast „Zum Breitfeld“	14,90
mit Schweinefilet, Schinken, Käse und Spiegelei a-f-7-8	

Fischgerichte

Zanderfilet	23,50
in Rieslingsauce mit Butterreis und Salat vom Buffet	
Fischteller	27,50
mit Reis und Salat	
Paniertes Fischfilet	21,50
mit Kartoffeln und Senfsauce	

Vegetarische und vegane Gerichte

Gemüse-Bulgur-Pfanne	17,50
mit Falafel	
Pasta „Zum Breitfeld“	15,90
mit getrockneten Tomaten, Oliven und Zucchini in Weißwein-Crème, mit Ruccola a-f-k	
Veganes Schnitzel	19,50
mit Paprika-Sauce, Pommes und Salat	

Für unsere kleinen Gäste

Kleines Schnitzel	8,50
mit Pommes und einem kleinen alkoholfreien Getränk a-c-5	
Spaghetti Bolognese	8,50
mit einem kleinen alkoholfreien Getränk a-c-5	
Nuggets	8,50
mit Pommes und einem kleinen alkoholfreien Getränk a-c-5	

Gerichte für 2 Personen

Fischplatte	65,00
mit 4 verschiedenen Fischarten, Reis, Gemüse, Kartoffeln und Salat vom Buffet	
Grillplatte für 2 Personen	60,00
mit 4 verschiedenen Fleischsorten, Pommes, Gemüse, Pfeffersauce, dazu Salat vom Buffet (f-i-l-1-2-5-8)	

Fleischgerichte vom Schwein

Schnitzel „Wiener Art“	17,90
mit Pommes Frites und Salat vom Buffet a-c-f-5	
Jägerschnitzel	18,50
mit Pommes Frites und Salat vom Buffet a-c-f-5	
Rahmschnitzel	18,50
mit Pommes Frites und Salat vom Buffet a-c-f-5	
Zigeunerschnitzel	18,50
mit Pommes Frites und Salat vom Buffet a-c-f-5	
Pfefferrahmschnitzel	18,50
mit Pommes Frites und Salat vom Buffet a-c-f-5	
Schnitzel „Bologna“	19,50
mit Hackfleischsauce und Käse überbacken, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet a-c-f-5	
Bauernschnitzel	19,50
mit Dörrfleisch, Zwiebeln und Spiegelei, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet a-c-f-5	
Cordon Bleu	19,90
mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet a-c-f-5-7	
Schweinefilet	22,50
in Champignon-Rahmsauce, dazu Kroketten und Salat vom Buffet a-c-f-5	

Fleischgerichte vom Rind

Rumpsteak	29,50
mit Zwiebeln, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet s	
Rumpsteak	29,50
mit gebratenen Champignons, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet c-f-5	
Rumpsteak	29,50
in Pfefferrahmsauce, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet c-f-5	
Argent. Rinderhüftsteak	25,50
mit Pfifferling-Rahmsauce, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet l-f-1-2-5-8	

Fleischgerichte vom Kamin

Schwenkbraten	19,50
mit Kräuterbutter, Meerrettich, Pommes und Salat vom Buffet (f-i-l-1-2-5-8)	
Putenschwenker	19,50
mit Kräuterbutter, Meerrettich, Pommes und Salat vom Buffet (f-i-l-1-2-5-8)	
Schweinesteak	19,90
mit Kräuterbutter, Meerrettich, Pommes und Salat vom Buffet (f-i-l-1-2-5-8)	
Lyoner-Spieß	18,50
mit Kräuterbutter, Meerrettich, Pommes und Salat vom Buffet (f-i-l-1-2-5-8)	
Rumpsteak	30,50
mit Kräuterbutter, Meerrettich, Pommes und Salat vom Buffet (f-i-l-1-2-5-8)	
Grillteller	33,50
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	7,50
Gemischtes Eis mit Sahne	6,50
Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7,50
Lava-Cake mit Vanilleeis	7,50
Malaga-Becher	7,50
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	6,90
Bionade Holunder	0,3 l	3,50
Orangina	0,3 l	3,50

Warme Getränke

Kaffee Groß	3,80
Kaffee	3,00
Espresso	2,80
Cappuccino	4,00
Milchkaffee	4,00
Latte Macchiato	4,00
Tee	2,80

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

Rotwein

Spätburgunder Rotwein

Feuerbacher Vogtei Rötteln - Baden - feinherb

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

Primitivo

Aromen von Pflaume, Süßkirsche, Cassis

Glas 0,1 l 3,50

Fruchtigen Note von reifen Johannisbeeren,

Krug 0.25 l 7,50

würzig, weiche Tannine, langer Abgang.

Flasche 0.75 l 22,50

Cabernet Sauvignon Réserve „Las Ninas“

Jean und Bernard Dauré

Glas 0,1 l 3,80

Außergewöhnliche Frucht, sehr kräftiger

Krug 0.25 l 8,50

Körper, Aromen von Schwarzbeere.

Flasche 0.75 l 25,50

Doppio Passo Bio

Fruchtig trocken, mit einem leichten Duft nach

Glas 0,1 l 3,80

Gewürzen, ausgeglichen mit runden Tanninen.

Krug 0.25 l 8,50

Flasche 0.75 l 25,50

Syrah Réserve Bio „Las Ninas“

Jean und Bernard Dauré

Glas 0,1 l 3,80

Sehr fruchtig, lang anhaltend, weich

Krug 0.25 l 8,50

mit einem Hauch von Johannisbeere.

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	2 d	4,50
Ramazzotti	2 d	3,50
Amaretto	2 d	3,50
Averna	2 d	3,50
Fernet Branca	2 d	3,50
Jägermeister	2 d	3,50
Ouzo	2 d	3,50
Doktor	2 d	3,50
Malteser	2 d	3,00
Grappa	2 d	4,50
Linie Aquavit	2 d	3,50
Wodka	2 d	3,50
Ballantines	2 d	4,00
Asbach Uralt	2 d	4,50
Whisky	2 d	4,00

Alle Saucen zu unseren
Fleischgerichten leiten sich
von unserer selbst hergestellten
Grundsaucen ab.
Diese enthält unter anderm
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

