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 Hawaii 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 Fischsorten, 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 25,50
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 5

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-Meerretich,
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 von 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 Weißherbest
Markgräfler - Baden - feinherb

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

Bardolino-Chiaretto Rosé DOC „I Gradi" Bennati
Kirschrote Rosé-Spezialität, leicht,
Duft von Pfirsischblüten, 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
Fruchtigen Note von reifen Johannisbeeren,
würzig, weiche Tannine, langer Abgang.

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

Cabernet Sauvignon Réserva „Las Ninas“

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

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

Doppio Passo Bio

Fruchtig trocken, mit einem leichten Duft nach
Gewürzen, ausgeglichen mit runden Tanninen.

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

Syrah Réserva Bio „Las Ninas“

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

Glas 0,1 l	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	2 cl	4,50
Ramazzotti	2 cl	3,50
Amaretto	2 cl	3,50
Averna	2 cl	3,50
Fernet Branca	2 cl	3,50
Jägermeister	2 cl	3,50
Ouzo	2 cl	3,50
Doktor	2 cl	3,50
Malteser	2 cl	3,00
Grappa	2 cl	4,50
Linie Aquavit	2 cl	3,50
Wodka	2 cl	3,50
Ballantines	2 cl	4,00
Asbach Uralt	2 cl	4,50
Whisky	2 cl	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 Gechmacksverstärker
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