

Suppen:

Rinderkraftbrühe mit Flädle	3,20 €
Französische Zwiebelsuppe mit Käse überbacken	3,70 €
Badische Kartoffelsuppe mit Speck	3,20 €
Hausgemachte Schwarzwälder Forellenrahmsuppe mit Räucherforelle und Toast	4,30 €

Hauptgerichte:

Hausgemachte Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und Salat	7,20 €
Schwarzwald Rösti mit Speck, Zwiebeln, Rahmpilzen und Käse überbacken	8,50 €
Bunter Gemüseteller mit frischen Champignons und Kartoffelfrischkäsetaschen	8,50 €
Salatplatte „Florida“ mit gebratenen Putenstreifen und frischen Früchten	9,40 €
Frische Schwarzwaldforelle „Müllerin“ oder blau mit Salzkartoffeln und Salat	12,20 €
Fischpfännchen „nach Art des Hauses“ mit Lachsforelle, Forellenfilet und Zander dazu Salzkartoffeln, Butterreis und Salat	15,50 €
„Rössle´s Kutschersteak“ Schweinerückensteak mit Champignons, Schinkenstreifen und Käsesauce überbacken dazu Bratkartoffeln und Salat	12,50 €
Schwarzwälder Schnitzelröllchen mit Speck und Zwiebeln gefüllt mit Pommes frites und Salat	12,50 €
Schweineschnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites und Salatteller	9,80 €
Holzfallersteak vom Schweinerücken mit Zwiebeln und Speck Knoblauchbrot, Bratkartoffeln und Salat	11,80 €
Hirschgeschnetzelttes mit Pfifferlingen in Cognacsauce mit hausgemachten Spätzle, Preiselbeeren und Salat	18,00 €
Rehkeule „Baden Baden“ mit Pilzen, gefüllter Preiselbeerbirne, hausgemachten Spätzle, Kroketten und Salat	14,00 €

Dessert:

Hausgemachtes Walnussparfait auf Eierlikörspiegel mit Früchten	6,00 €
Hausgemachte Sorbets garniert mit Früchten	6,50 €
Zwetschgengrütze mit Amaretto - Krokantparfait	6,00 €
„Schwarzwaldmädel“ Vanilleeis mit heißen Waldbeeren und Sahne	5,50 €