

Frische Weinempfehlung:

2017 Weißweincuvée „GREENHORN“

VDP Weingut Blankenhorn, Schliengen, Markgräflerland

0,25l	0,5	0,75
8,00	€ 16,00	€ 24,00

Steinofen-Pizza im „Cavallo nero“



	€
Margherita Tomatensauce, Mozzarella, Origano	9,60
Marinara (Pizza rossa – ohne Käse – vegan) Tomatensauce, Knoblauch, Origano	7,50
Tonno Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, rote Zwiebeln	11,20
Frutti di mare Tomatensauce, Mozzarella, gemischte Meeresfrüchte	11,50
Salami Tomatensauce, Mozzarella, italienische Salami	10,50
Parma Tomatensauce, Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, gehobelter Parmesan	12,50
Vegetaria Tomatensauce, Mozzarella, gegrilltes Gemüse, frische Champignons	10,80
Carciofino Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken	10,90
Regina Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Paprika	11,20
Capriciosa Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Champignons, Oliven	11,20
Calzone (geschlossen) Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, frische Champignons	11,50
4 Formaggi Tomatensauce, Mozzarella, Gorgonzola, Parmiggiano, Emmentaler	12,50
Diavolo Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Ventricino-Salami aus Piacenza, Pepperoni, Basilikum	11,50
Pizza „Foresta Nera“ Crème fraîche, Schwarzwälder Schinken, Waldpilze, Lauch	14,50
Pizza „Cavallo Nero“ Tomatensauce, Cheddar, Pasta, Schwarzwälder Schinken, Lauch	13,20

Wein-Highlights

€

2014 Chardonnay GG „Bienenberg“ 0,75l 68,00

Weingut Huber, Malterdingen, Breisgau, Baden, Deutschland

Dichte Struktur mit goldgelben Reflexen. Ein sehr kräftig ausgebauter Chardonnay, der durch seine harmonische Säure im Abgang dennoch ein gewisse Leichtigkeit mitbekommt. Seine einzigartigen Noten machen ihn zum einzigartigen Begleiter zu Salaten oder aber auch zu hellen Fleischsorten mit würzigen Komponenten.

2014 Grauburgunder Reserve „RS“ trocken 32,00

Weingut Salwey, Oberrotweil, Kaiserstuhl, Baden, Deutschland

Ein kraftvoller Vertreter vom Kaiserstuhl aus besten Lagen. Sein Duft nach roten Äpfeln und dem Mirabellengeschmack machen ihn unverwechselbar. Er wirkt saftig beim Trinken und ist gleichzeitig elegant und charmant. Eine wirkliche Ikone mit der Handschrift von Konrad Salwey.

2008 Château Génot-Boulanger 0,75l 42,00

Château Génot Boulanger, Vieilles vignes, Pommard, Burgund, Frankreich

elegante Säurestruktur und feine rote Fruchtnoten werden von Leder und Tabaknoten begleitet und machen den Wein würzig und in sich geschlossen. Durch sein junges Alter hat er im Abgang noch ein reifes Tanningerüst, das er bei guter Belüftung sehr schnell in Kraft und Unterstützung der Fruchtnoten umwandelt. Ein hervorragender Essensbegleiter zu allen dunklen Fleischsorten und Wild.

2013 Spätburgunder „MIMUS“ QbA 0,75l 38,00

Weingut Heger, Ihringen, Kaiserstuhl, Baden, Deutschland

Seine rubinrote Farbe lässt schon auf Bouquet und Geschmack schließen. Intensive Brombeer- und Heidelbeeraromen steigen in die Nase und verzaubern den Gaumen. Dabei bleibt er trotz seines gut strukturierten Tanningerüsts stets samtig und weich. Er vertritt seinen Jahrgang hervorragend mit seinen filigranen Strukturen.

Vesper & Kleinigkeiten

	€
Ligurische Taggiasca Oliven	5,00
Rindfleischsalat mit Essiggurken, feinen Zwiebelringen & frischem Meerrettich	12,60
Badischer oder Elsässer Wurstsalat ^{3,5,6,8} mit Essiggurken, Frühlingslauch & feinen Zwiebelringen	9,80
Auswahl von Rohmilchkäse mit hausgemachtem Fruchtbrot & Feigenconfit	12,50

Vorspeisen & Salate

Hausgebeizter Lachs an kleinem Salatbouquet	11,20
Bunter Blattsalat mit gerösteten Kernen & Croûtons	klein 4,80 groß 9,50
Großer bunter Blattsalat in Honig-Senf vinaigrette ¹ mit gerösteten Kernen & Croûtons, <i>wahlweise mit...</i>	
... gegrilltem Rückensteak vom Schwarzwälder Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter	€ 24,50
... gegrilltem Lachs mit Zitronenbutter	€ 19,80
... gebratener Brust von der Maispoularde	€ 16,20
... gebratenen Black Tiger Gambas	€ 21,40
... gegrilltem Filet vom Schwarzwälder Weiderind mit hausgemachter Kräuterbutter	€ 28,60

Unser Servicepersonal reicht Ihnen auf Wunsch gerne unsere Zusatzstoffliste, wie auch unsere Allergen-Ausweisung. Falls Sie nicht sicher sind bzgl. allergenen Produkten in unseren Gerichten, teilen Sie uns das bitte zu Beginn der Bestellung mit.

Heiße Ware

Espresso	2,50
Espresso macchiato	2,80
Espresso doppio	4,40
Espresso corretto mit Grappa 18 Lune	6,80
Kaffee crème, klein	2,70
Kaffee crème, groß	3,80
Cappuccino, klein	2,90
Cappuccino, groß	3,90
<i>mit Flavour:</i> Mandel, Karamell oder Vanille	+ 0,60
Schokoccino	4,20
Latte macchiato	3,90
<i>mit Flavour:</i> Mandel, Karamell oder Vanille	+ 0,60
Milchkaffee	3,90
Milchschokolade Xocao 27 % Kakao	3,90
Darjeeling 2nd Flush	3,90
Grüner Tee Asia superior	3,90
Vita Orange	3,90
Bio - Pfefferminze	3,90
Kräutergarten (Kräutermischung)	3,90
Sommerbeeren (verschiedene Beeren)	3,90

Alkoholfreie Getränke

Bad Dürrheimer Mineralwasser	0,25l	2,90
Bad Dürrheimer Mineralwasser still	0,25l	2,90
Bad Dürrheimer Mineralwasser	0,5l	4,50
Bad Dürrheimer Mineralwasser still	0,5l	4,50
Bad Dürrheimer Mineralwasser medium	0,5l	4,50
Coca Cola ^{1,2} , Coca Cola zero ^{1,2} , Fanta ¹ , Spezi ^{1,2} , Sprite ³	0,4l	4,00
Eistee Zitrone	0,33l	3,60
Schweppes Bitter Lemon, Tonic Water	0,2l	3,40
Orangensaft/-schorle	0,4l	4,00
Bio-Apfelsaft/-schorle naturtrüb	0,4l	4,00
Schwarzer Johannisbeernektar/-schorle	0,4l	4,20
Rhabarbernektar/-schorle	0,4l	4,20

Sekt & Champagner

€

Hausapéritif - Sekt mit Pistazienlikör 1	0,1l	7,50
Crémant	0,1l	5,20
Crémant Pinot brut – Weingut Bercher-Schmidt	0,75l	35,00
Champagner „Veuve du Roy“	0,75l	54,00

Biere

aus dem Hause Ganter vom Fass

Ganter Pils	0,3l	3,60
	0,4l	4,20
Ganter Badisch` Hefeweizen hell	0,3l	3,80
	0,5l	4,70
Radler – sauer oder süß	0,3l	3,60
	0,4l	4,20
Ganter Helles Lager Bier	0,3l	3,80
	0,5l	4,70

aus der Flasche

Ganter Vollmond Schwarzbier	0,33l	3,60
Ganter Hefeweizen dunkel, Kristall, alkoholfrei	0,5l	4,70
Ganter Formel 1 alkoholfrei	0,33l	3,60

Offene Weißweine / Rosé

€

Gutedel QbA - trocken	0,25l	4,50
Weinhaus Pfaffenweiler, Markgräflerland	0,5l	9,00
Müller-Thurgau QbA halbtrocken	0,25l	4,80
Weinhaus Pfaffenweiler, Markgräflerland	0,5l	9,60
Weißburgunder Kabinett trocken	0,25l	6,00
VDP Weingut von & zu Franckenstein,	0,5l	12,00
Offenburg, Ortenau	0,75l	18,00
Weißweincuvée „GREENHORN“	0,25	8,00
VDP Weingut Blankenhorn, Schliengen, Markgräflerland	0,5	16,00
	0,75	24,00
Grauburgunder QbA trocken	0,25l	6,00
Weingut Bercher-Schmidt, Oberrotweil, Kaiserstuhl	0,5l	12,00
Spätburgunder Rosé QbA trocken	0,25l	6,00
VDP Weingut von & zu Franckenstein,	0,5l	12,00
Offenburg, Ortenau	0,75l	18,00
Weinschorle vom Gutedel	0,25l	3,40

Offene Rotweine

Spätburgunder QbA trocken	0,25l	6,00
VDP Weingut von & zu Franckenstein, Offenburg	0,5l	12,00
Spätburgunder „Jechtinger Eichert“ QbA trocken	0,25l	8,70
VDP Weingut Bercher, Burkheim, Kaiserstuhl	0,5l	17,40
	0,75l	26,00
Spätburgunder QbA halbtrocken	0,25l	5,50
Weingut Bercher-Schmidt, Oberrotweil, Kaiserstuhl	0,5l	11,00
Granatello rosso IGT	0,25l	6,50
Cantina Colomba, Marzara del Vallo, Sizilien, Italien	0,5l	13,00
	0,75l	19,50
Weinschorle vom Spätburgunder	0,25l	3,80

Werfen Sie bitte auch einen Blick in unsere Weinkarte.

Brände/Longdrinks

€

Tresterbrand - Harteneck, Schliengen	2 cl	2,90
Grappa 18 lune - Marzadro, Trentino	2 cl	4,50
Badische Mirabelle - Scheibel, Kappelrodeck	2 cl	3,20
Kirschwasser - Scheibel, Kappelrodeck	2 cl	3,60
Apfelbrand - Brennhüsli Arno Landerer, Oberrotweil	2 cl	3,40
Hefebrand - Brennhüsli Arno Landerer, Oberrotweil	2 cl	2,60
Amaro Siciliano - Fratelli Russo, Sizilien	4 cl	3,80
Altes Pflümle - Scheibel, Kappelrodeck	2 cl	4,20
Williams Christ Gold - Scheibel, Kappelrodeck	2 cl	3,90
Himbeergeist - Scheibel, Kappelrodeck	2 cl	3,60
Whiskey - Dhalwinnie 15 years	4 cl	7,50
Cognac	2 cl	4,50
Crodino auf Eis - alkoholfreier Bitterapéritif	0,1l	3,60
Campari Soda/Orange ^{1,7}	0,2l	6,50
Aperol Sprizz - Sekt, Soda, Aperol ^{1,7}	0,2l	6,50
Gin Tonic - Hendrick's Gin, Tonic	5 cl	9,80

Unser Servicepersonal reicht Ihnen auf Wunsch gerne unsere Zusatzstoffliste, wie auch unsere Allergen-Ausweisung. Falls Sie nicht sicher sind bzgl. allergenen Produkten in unseren Gerichten, teilen Sie uns das bitte zu Beginn der Bestellung mit.

Liebe Gäste,

wir sind von Seiten der Gesetzgebung verpflichtet, alle in unseren Speisen enthaltenen Zusatzstoffe auszuweisen.

Diese Zusatzstoffe bedeuten jedoch nicht, dass wir unsere Speisen nicht frisch zubereiten, dennoch sind in vielen Grundprodukten, wie z.B. Lyoner für Wurstsalat, oftmals Antioxidationsmittel oder Geschmacksverstärker enthalten.

Wir haben unsere Rezepturen soweit angepasst, damit wir auf fast gar keine Produkte mit Zusatzstoffen zurückgreifen müssen.

1. mit Farbstoff
2. koffeinhaltig
3. mit Konservierungsstoff
4. mit Süßstoff
5. mit Phosphat
6. mit Geschmacksverstärker
7. chininhaltig
8. mit Antioxidationsmittel
9. mit Nitrit-Pökelsalz