



Liebe Gäste,

Wir heißen Sie im Hotel-Restaurant Schwörer herzlich willkommen und wünschen Ihnen einen guten Appetit und eine erholsame Zeit in unserem Haus.

Bei der Auswahl unserer überwiegend regionalen Produkte achten wir besonders auf Qualität und Frische.

Unsere Küche liefert Ihnen unsere Menüs und speziell zusammengestellte Köstlichkeiten für bis zu 700 Personen gerne auch für eine Feier außer Haus.

Für private und betriebliche Veranstaltungen und Feierlichkeiten stellen wir Ihnen auch gerne unsere Räume zur Verfügung. Hierzu gehören beispielsweise das Floriansstüble mit 32 Plätzen und der „Große Saal“ mit 100 Plätzen, einer Leinwand sowie einem Projektor.

Verschiedene Speisen und Getränke können Allergene wie z.B. Gluten (Mehl) beim Schnitzel, Milch in den Semmelknödeln, Senf in der Salatsoße Eier, Nüsse... enthalten. Um unsere Speisekarte nicht „unleserlich“ zu gestalten, haben wir alle Gerichte und enthaltene Allergene in einer gesonderten Speisekarte deklariert. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal oder kommen im Zweifelsfall direkt auf die Köche zu.

Herzlichst, Ihre Familie Schwörer





À notre aimable clientèle,

soyez les bienvenu(e)s à l'Hôtel-restaurant « Schwörer », nous vous souhaitons un bon appétit et un agréable séjour dans notre établissement.

Notre cuisine utilise de préférence des produits régionaux frais et de qualité que notre personnel sera fier de vous servir.

Notre grande salle (100 couverts) et l'annexe « St. Florian » (32 couverts)

Sont parfaitement agencées pour recevoir un séminaire, un banquet, un mariage ou toute autre fête de famille.

La grande salle dispose d'un matériel de projection.

N'hésitez pas à nous contacter, la maison « Schwörer » et son équipe se feront un plaisir d'exhausser vos souhaits et d'écouter vos suggestions.

Si vous êtes allergiques à certains produits alimentaires, faites-en part s.v.p à notre personnel ou adressez-vous directement à notre chef de cuisine.

Votre famille „Schwörer“.





Dear Guests

We would like to warmly welcome you to the hotel restaurant Schwörer and hope you enjoy your meal, and have a relaxing time in our house.

When selecting our mainly regional products we especially focus on quality and freshness.

We provide catering, with our meals and special delicacies, for up to 700 people for a party outside our house.

We also offer you our meeting rooms, for example the "Large Hall" (100 seats), equipped with a screen and a projector, and the "Florianstueble" (32 seats), for private and business events and parties.

Our hotel has 28 double rooms, also for single use.

Do you have special wishes or ideas concerning our menu or our other offers? Feel free to let us know.

Many dishes and beverages can contain allergens such as gluten (in flour) for the schnitzels, milk in the bread-dumplings, mustard in the salad dressing, eggs, nuts ... So as not to have to make our menu „illegible“, we have declared all dishes and the allergens they contain in a separate menu.. Please ask our service staff, or in cases of doubt, simply approach our chefs directly.

Cordially, your family Schwörer



Suppen und Vorspeisen

Potages et entrées / Soups and starters

<p><i>Rinderkraftbrühe mit Flädle</i> Consommé de bœuf badois et sa crêpe émincée Clear beef broth with strips of pancake</p>	<p>3,90€</p>
<p><i>Gulaschsuppe, mit Brot</i> ⁽⁶⁾ Soupe hongroise « Goulasch » et ses tranches de pain. Goulash soup with bread</p>	<p>4,00€</p>
<p><i>Kleiner gemischter Salat,</i> Petite salade mélangée. Mixed side salad</p>	<p>3,80€</p>
<p><i>Tomatensalat mit Mozzarella,</i> ^(1,5) <i>mit frischen Kräutern und Balsamico-Essig mariniert</i> Mozzarella aux tomates marinées aux herbes et au vinaigre balsamique Tomato and mozzarella salad, marinated in fresh herbs and balsamic vinegar</p>	<p>7,00€</p>
<p><i>Garnelenspieß auf Pfannengemüse mit Knoblauchtost</i> Brochette de crevettes aux légumes poêlés avec un toast à l'ail Skewer of shrimp, with stir-fried vegetables and garlic bread</p>	<p>8,90€</p>
<p><i>Gebratener Schafskäse</i> ^(2,5) <i>im Schwarzwälder Schinkenmantel</i> <i>auf gemischtem Blattsalaten</i> Fromage de brebis poêlé dans son manteau de jambon de Forêt Noire, garni de salade verte Grilled sheep's cheese in smoked Black Forest ham, on a bed of mixed green salads</p>	<p>9,50€</p>

Fleischgerichte

Nos Viandes / Meat

- *Vom Schwein*
- *Le porc / Pork*

Knusprig paniertes Schnitzel, mit Pommes frites und Salatteller **10,90€**

Escalope panée croustillante et sa garniture de frites
Breaded pork schnitzel with french fries

Schnitzel Jäger Art, (5) mit Champignons, hausgemachten Spätzle und Salatteller **14,90€**

Escalope « Chasseur » aux champignons, accompagnée de « Spätzli »
Schnitzel hunter's-style, with mushrooms and homemade spaetzle

Durchwachsenes Holzfällersteak, (5,4,2) mit gebr. Speck, Röstzwiebeln, Kroketten und Salatteller **15,90€**

Steak du bucheron dans la longe et sa bordure de lardons et d'oignons frits, avec des pommes croquettes
Steak from the neck with bacon, onions, croquette potatoes and side salad

Ratsherrentopf, (5) Medaillons vom Schwein mit Rahmchampignons, Spätzle und Salatteller **17,90€**

Médailles aux champignons à la crème, accompagnés de « Spätzli »
Medallions of pork with cream of mushroom sauce, spaetzle and side salad

- *Vom Rind*
- *Le boeuf / Beef*

Rumpsteak (5) mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salatteller **19,90€**

Rumpsteck au beurre « Maître d'hôtel » et son accompagnement de frites
Rump steak with herb butter, french fries and side salad

„Bürgermeistersteak“ in Pfeffersoße mit Kroketten und Salatteller **18,90€**

Steck du "Bourgmestre" à la sauce poivrée, accompagné de pommes croquette et de son assiette de salade
"Mayor's" steak, with pepper sauce, croquette potatoes and side salad

Badisches Zwiebelgeschnetzeltes mit Spiegelei, Bratkartoffeln und Salatteller **17,90€**

Émincé de bœuf aux oignons à la badoise, accompagné d'un œuf sur le plat, de pommes de terre rôties et de son assiette de salade
Strips of beef "Baden style", with onions, fried egg and fried potatoes

Fleischgerichte

Viandes / Meat

➤ *Vom Grill*

➤ Nos grillades / Barbecue

Salatvariation mit gegrillter Hähnchenbrust **10,50€**

La grande assiette de salade aux blancs de poulet grillés
Large salad with grilled breast of chicken

***Gebrautes Hähnchenbrustfilet,
auf Pfannengemüse mit Kroketten*** **15,90€**

Blancs de poulets rôtis sur une poêlée de légumes, accompagnés de pommes croquette
Grilled breast of chicken on stir-fried vegetables, with croquette potatoes

***Gemischter Grillteller ^(1,5) (Schwein, Rind und Hähnchen)
mit Dips, Bratkartoffeln und Salat*** **19,90€**

Assiette de grillades mélangées (porc, bœuf, poulet) avec diverses sauces,
accompagnée de pommes de terre rôties et d'une assiette de salade.
Mixed grill (pork, beef and chicken) with dips, fried potatoes and side salad

Hausmacher Gerichte

Petites spécialités de la maison / Home-cooking

Gerollte Maultasche (Schwein) in der Zwiebelschmälze mit Salatteller **10,80€**

Ravioli à la viande de porc nappé d'une réduction d'oignons, accompagné de salade
Baden speciality : Rolled pasta pocket (pork) with fried onions and side salad

Hausmacher Bratwurst mit Bratkartoffeln und Salatteller **10,80€**

Saucisse à rôtir faite "maison", accompagnée de pommes de terre rôties et de salade
Homemade pork sausages with fried potatoes and side salad

Rühreier, ⁽²⁾ mit Schwarzwälder Schinkenspeck, Bratkartoffeln und Salatteller **9,50€**

Oeufs brouillés au lard de Forêt Noire, accompagnés de pommes de terre rôties et de salade
Scrambled eggs with Black Forest bacon, fried potatoes and side salad

Hausmacher Eisbeinsülze, ^(2,4,5) mit Kräutervinaigrette und Bratkartoffeln **9,80€**

Jarret de porc en gelée fait « maison » à la sauce vinaigrette aux herbes, accompagné de pommes de terre rôties
Homemade pork brawn with herb vinaigrette and fried potatoes

Wildgerichte aus den Lenzkircher Wäldern

Nos spécialités de gibier du pays / Game from local forests

Ragout vom Reh,^(2,5,6) **17,50€**

mit Champignons, Preiselbeerbirne, hausgemachten Spätzle und Salatteller

Ragoût de chevreuil aux champignons avec la poire garnie d'airelles et les « Spätzli faits » maison et l'assiette de salade.

Ragout of venison with mushrooms, cranberry-filled pear, homemade spaetzle and side salad

Zartrosa gebratene Rehnessmedaillons,^(2,5,6) **20,90€**

mit Haselnussrahmsauce, Preiselbeerbirne, Semmelknödel und Salatteller

Médaillons de noix de chevreuil à la sauce « noisette » accompagnés d'une poire garnie d'airelles

de boulettes de pâte à pain et d'une assiette de salade

Medaillons of venison with cream of hazelnut sauce, cranberry-filled pear, bread-dumplings and side salad

Zu unseren Hauptspeisen reichen wir einen gemischten Salatteller. Alternativ bereiten wir Ihnen gerne auch Gemüse. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

Nos plats sont en majorité accompagnés d'une assiette de salade variée. Si vous le préférez, nous pouvons vous servir des légumes du jour, adressez-vous s.v.p à notre personnel.

We serve a mixed salad with our main dishes. If you prefer vegetables of the day, please ask your service staff.

Fischgerichte

Nos poissons / Fish

- | | |
|---|----------------------|
| <p><i>Schwarzwälder Forelle Müllerin, (frisch aus eigener Haltung)</i>
 <i>mit Salzkartoffeln und Salatteller</i></p> <p>Truite de notre vivier « Meunière », accompagnée de pommes de terre au sel et d' une assiette de salade
 Fried Black Forest trout with boiled potatoes and side salad</p> | <p>17,50€</p> |
| <p><i>Schwarzwälder Forelle Blau, (frisch aus eigener Haltung)</i>
 <i>an zerlassener Butter mit Sahne Meerrettich, Salzkartoffeln und Salatteller</i></p> <p>Truite de notre vivier « au bleu », accompagnée de pommes de terre au sel et d' une assiette de salade
 Black Forest trout "blue" with melted butter and boiled potatoes</p> | <p>17,50€</p> |
| <p><i>Bachsaiblingsfilet in Mandelbutter gebraten,</i>
 <i>mit Petersilienkartoffeln und Salatteller</i></p> <p>Filet d' omble chevalier de rivière poêlé, au beurre d' amande, accompagné de pommes persillées et d' une assiette de salade
 River char, fried in almond butter with parsley potatoes and side salad</p> | <p>18,50€</p> |
| <p><i>Gebratenes Seelachsfilet mit Salzkartoffeln und Salatteller</i></p> <p>Filet de colin poêlé, accompagnés de pommes de terre au sel et d' une assiette de salade
 Fried fillet of pollock with boiled potatoes and side salad</p> | <p>12,50€</p> |
| <p><i>Zanderfilet in Mandelbutter gebraten, mit Salzkartoffeln und Salatteller</i></p> <p>Filet de sandre poêlé au beurre d' amandes, accompagné de pommes de terre au sel et d' une assiette de salade
 Fillet of pike-perch fried in almond butter with boiled potatoes and side salad</p> | <p>17,50€</p> |
| <p><i>Pochiertes Lachsfilet in Rieslingsoße,</i>
 <i>mit Butterreis und Salatteller</i></p> <p>Filet de saumon poché à la sauce au Riesling, accompagné de riz au beurre et d' une assiette de salade
 Poached fillet of salmon in Riesling sauce with buttered rice and side salad</p> | <p>15,90€</p> |

Vegetarische Karte

Notre carte végétarienne / Vegetarian dishes

<p><i>Portion Ofenkartoffeln mit Kräuterdip und Salatteller vom Buffet</i></p> <p>Pommes de terre au four et la sauce aux herbes et variété de salades du buffet Baked potato with herb dip and salad from the buffet</p>	<p>8,50€</p>
<p><i>Frische Semmelknödel in Zwiebelschmälze mit Rahmchampignons und Salatteller</i></p> <p>Boulettes de pain fraîches aux petits oignons frits et aux champignons à la crème, assiette de salade Fresh bread-dumplings with fried onions, cream of mushrooms and side salad</p>	<p>8,80€</p>
<p><i>Bandnudeln mit Gemüse und Pilzen geschwenkt dazu Salatteller</i></p> <p>Poêlée de tagliatelles aux légumes et aux champignons, assiette de salade Tagliatelle pasta with vegetables and mushrooms, side salad</p>	<p>9,80€</p>
<p><i>Gemüse-Pfannkuchenbratling mit Tomaten und Käse überbacken dazu Reis und Salat</i></p> <p>Pannequet de légumes avec tomates gratinées, accompagné de riz et de salade Vegetable and pancake patty, gratinated with tomatoes and cheese, rice and salad</p>	<p>9,80€</p>
<p><i>Tomatisierte Gemüsepfanne mit Kartoffeln (Vegan) und Salatteller</i></p> <p>Poêlée de légumes à la tomate avec des pommes de terre et une assiette de salade (repas pour végétalistes) Tomato and vegetable stir-fry with potatoes (vegan) and side salad</p>	<p>9,80€</p>
<p><i>Geschmälzte Gemüsemaultaschen, mit gemischtem Salat</i></p> <p>Ravioli souabe aux légumes et confit d' oignons avec une salade variée Baden speciality : Vegetarian pasta pocket with fried onions and side salad</p>	<p>8,90€</p>
<p><i>Käsespätzle^(2,5) mit Salatteller</i></p> <p>« Spatzlis » au fromage avec une assiette de salade Cheese spaetzle, with salad</p>	<p>9,80€</p>
<p><i>Gefüllter Pfannkuchen⁽⁵⁾ mit Rahmchampignons und gemischtem Salat</i></p> <p>Crêpe fourrée aux champignons avec une salade variée Pancake filled with cream of mushrooms, mixed salad</p>	<p>9,80€</p>

Vesperkarte

Carte des en-cas / Afternoon snack menu

<p><i>Schwarzwälder Schinkenbrot</i>⁽²⁾ Jambon de Forêt Noire sur sa tranche de pain beurrée Open sandwich with Black Forest ham</p>	<p>8,80€</p>
<p><i>Käsebrot</i>⁽²⁾ Fromage cuit sur sa tranche de pain beurrée Open sandwich with cheese</p>	<p>7,80€</p>
<p><i>Schwarzwälder Schinkenplatte, mit Brot und Butter</i>⁽²⁾ Assiette de jambon de Forêt Noire accompagnée de pain et de beurre Black Forest ham plate with bread and butter</p>	<p>11,80€</p>
<p><i>Wurstsalat, mit Brot</i>⁽²⁾ Salade charcutière accompagnée de pain Sausage salad with bread</p>	<p>6,80€</p>
<p><i>Elsässischer Wurstsalat, (mit Käse)</i>⁽²⁾ <i>dazu Brot</i> Salade alsacienne, charcutière au fromage, accompagnée de pain Alsace sausage salad (with cheese), bread</p>	<p>7,50€</p>
<p><i>Strammer Max</i>^(2,4,5) <i>mit gekochtem Schinken</i>⁽⁴⁾ <i>und Käse</i>⁽²⁾, <i>Spiegelei</i> « Strammer Max » tranche de jambon cuit recouverte de fromage, nappée d'un œuf sur le plat Strammer Max – Open sandwich with ham, fried egg and cheese</p>	<p>9,90€</p>
<p><i>2 Wacholdergeräucherte Forellenfilets,</i> <i>mit Sahnemeerrettich, Toast und Butter</i>^(2,5) 2 filets de truite fumés au genièvre avec une crème au raifort, accompagnés de toasts et de beurre 2 fillets of juniper-smoked trout, toast and butter</p>	<p>10,80€</p>

Für unsere Kleinen Gäste

Pour nos petits invités / For our small guests



Pumuckel 4,00€

Portion Pommes mit Ketchup⁽⁶⁾

La Portion de frites avec du ketchup

Portion of french fries with ketchup



Winnie Puh ⁽⁵⁾ 4,00€

Spätzle mit Sauce

„Spatzli“ à la sauce

Spaetzle with sauce

Ernie 7,00€

Kleines Schnitzel, mit Pommes frites

Petite escalope de porc avec des frites et une salade variée

Small schnitzel with french fries and mixed salad



Prinzessin Lilifée (Vegetarisch) 6,80€

Bandnudeln mit Gemüse aus der Pfanne

Petite poêlée de tagliatelles aux légumes

Tagliatelle pasta with vegetables



Nemo ^(2,5) 6,80€

Fischstäbchen, mit Pommes und Mayo

Bâtonnets de poisson avec des frites et de la mayonnaise

Fish sticks with french fries and mayo



Dessert und Eis

Nos dessert et nos glaces / Dessert and ice cream

<p><i>Lauwarmer Apfelstrudel</i>, ^(2,5) mit Vanilleeis Feuilleté aux pommes tiède avec sa glace à la vanille Warm apple strudel with vanilla ice cream</p>	<p>4,90€</p>
<p><i>Gemischtes Eis</i>, ^(2,5) drei verschiedene Sorten Glace aux trois parfums Mixed ice cream, three different varieties</p>	<p>4,00€</p>
<p><i>Früchteeisbecher</i>, ^(1,2,5) drei Kugeln Eis mit Obstsalat und Sahne Coupe de fruits glacée aux trois boules et de la crème Chantilly Three scoops of ice cream with fruit cocktail and cream.</p>	<p>4,80€</p>
<p><i>Schwarzwaldbecher</i>, ⁽²⁾ Schoko- und Vanilleeis mit Schattenmorellen Schwarzwälder Kirschwasser und Sahne Coupe « Forêt Noire », glace au chocolat et à la vanille, nappée de cerises sauvages au Kirsch et à la crème Chantilly Chocolate and vanilla ice cream with cherries, cherry liquor and cream.</p>	<p>4,90€</p>
<p><i>Coup Danmark</i>, ⁽²⁾ drei Kugeln Vanilleeis mit Sahne und Schokoladenseife⁽⁹⁾ Coupe danoise, trois boules à la vanille arrosées de sauce au chocolat et recouvertes de crème Chantilly Vanilla ice cream with chocolate sauce</p>	<p>4,80€</p>
<p><i>Sanfter Engel</i>, ⁽²⁾ Vanilleeis mit Orangensaft und Sahne⁽⁹⁾ « L'ange blond » glace à la vanille arrosée de jus d'orange et nappée de crème Chantilly Gentle angel – vanilla ice cream, orange juice and cream</p>	<p>4,50€</p>
<p><i>Eiscafe</i> ⁽²⁾ Café glacé</p>	<p>4,50€</p>
<p><i>Portion Sahne</i>, la portion de crème Chantilly</p>	<p>1,00€</p>
<p><i>Käseteller mit verschiedenen Käsesorten</i> Le plateau de fromage Selection of cheeses</p>	<p>8,50€</p>
<p><i>Käseteller für 2 Personen</i> Le plateau de fromage pour deux personnes Selection of cheeses for 2 persons</p>	<p>12,50€</p>

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsmittel
- 3) mit Süßungsmittel
- 4) mit Phosphat
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) Geschwärzt
- 8) Enthält eine Phenylalaninquelle
- 9) Koffeinhaltig
- 10) Chiminhaltig

Kaffe oder Tee

Café ou Thé / Coffee or tea

<i>Tasse Kaffee</i> ⁽⁹⁾	2,20€
<i>Portion Kaffee</i> ⁽⁹⁾	4,00€
<i>Risretto</i> ⁽⁹⁾	2,20€
<i>Espresso</i> ⁽⁹⁾	2,20€
<i>doppelter Espresso</i> ⁽⁹⁾	4,00€
<i>Cappuccino</i> ⁽⁹⁾	2,70€
<i>Milchkaffee</i> ⁽⁹⁾	2,90€
<i>Latte Macchiato</i> ⁽⁹⁾	2,90€
<i>Glas Tee</i>	2,00€
<i>Portion Tee</i>	3,80€
<i>Tasse Schokolade</i>	2,50€
<i>Portion Schokolade</i>	4,50€



Getränk Karte
Carte de boissons / Beverages

Softgetränke

	<u>0,25l</u>	<u>0,40l</u>
<i>Libella Fanta</i> (1,2,3,5)	2,00€	3,20€
<i>Spezi</i> (1,5,9)	2,00€	3,20€
<i>Coca-Cola</i> (1,9)	2,00€	3,20€
<i>Eistee</i> (1,9)	2,00€	3,20€
<i>Mineralwasser</i>	1,80€	0,50l 2,80€

Säfte

<i>Orangensaft</i>	2,00€	3,20€
<i>Apfelsaft</i>	2,00€	3,20€
<i>Apfelsaftschorle</i>	2,00€	3,20€
<i>Traubensaft 0,2l</i>	2,00€	
<i>Johannesbeersaft 0,2l</i>	2,00€	

Biere vom Fass

	<u>0,30l</u>	<u>0,50l</u>
<i>Rothaus Pils</i>	2,60€	3,20€
<i>Weizenbier hell</i>	2,90€	3,40€

Flaschenbiere

<i>Rothaus Tannenzäpfle</i>	2,80€	
<i>Rothaus (Alkoholfrei)</i>	2,80€	
<i>Weizen (Alkoholfrei)</i>		3,20€

Aperitif & Sekt

<i>Aperol „Spritz“</i>	<i>0,20l</i>	<i>3,80€</i>
<i>Campari</i> ⁽¹⁾ <i>Soda oder Orange</i>	<i>0,10l</i>	<i>3,00€</i>
<i>Kir Royal</i> ⁽¹⁾	<i>0,10l</i>	<i>3,20€</i>
<i>Martini Bianco</i>	<i>0,05l</i>	<i>3,20€</i>
<i>Glas Sekt</i>	<i>0,10l</i>	<i>3,00€</i>
<i>Glas Sekt Orange</i>	<i>0,10l</i>	<i>3,00€</i>
<i>Piccolo</i>	<i>0,20l</i>	<i>4,50€</i>
<i>Sekt Hausmarke Durbacher Edelmann</i>	<i>0,75l</i>	<i>17,50€</i>

Spirituosen Digestifs / Digestive

<i>Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>2,80€</i>
<i>Ramazotti</i>	<i>2cl</i>	<i>2,80€</i>
<i>Malteser</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50€</i>
<i>Honigschnaps</i>	<i>2cl</i>	<i>2,80€</i>
<i>Korn</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40€</i>
<i>Obstler</i>	<i>2cl</i>	<i>2,40€</i>
<i>Williams</i>	<i>2cl</i>	<i>2,80€</i>
<i>Himbeergeist</i>	<i>2cl</i>	<i>2,80€</i>
<i>Kirschwasser</i>	<i>2cl</i>	<i>2,80€</i>
<i>Schwarzwald-Teufel</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Asbach Uralt</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Rum</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Eierlikör</i>	<i>2cl</i>	<i>2,50€</i>
<i>Vodka</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Bacardi</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>Jack Daniels</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00€</i>
<i>(Gedoppt 3,00€)</i>		

Offene Qualitätsweine bestimmter Anbaugebiete

➤ *Weißweine*

Batzenberg Marktgräflerland

2013 Norsinger Batzenberg Müller-Thurgau lieblich	0,25l	4,20€
2013 Norsinger Batzenberg Müller-Thurgau trocken	0,25l	4,20€
2013 Norsinger Batzenberg Gut-edel lieblich	0,25l	4,50€
2013 Norsinger Batzenberg Gut-edel trocken	0,25l	4,50€

Durbacher Ortenau

2014 Durbacher Klingelberger Riesling lieblich	0,25l	5,00€
2014 Durbacher Klingelberger Riesling trocken	0,25l	5,00€
2014 Durbacher Weißherbst	0,25l	5,50€

➤ *Rotweine*

Batzenberg Marktgräflerland

2013 Kirchhöfen Batzenberg Spätburgunder lieblich	0,25l	4,80€
2013 Kirchhöfen Batzenberg Spätburgunder trocken	0,25l	4,80€

Durbach Ortenau

2012 Durbacher Kochberg Spätburgunder lieblich	0,25l	5,50€
2012 Durbacher Kochberg Spätburgunder trocken	0,25l	5,50€

➤ *Französischer Rotwein*

2012 Merlot Grand Sud	0,25l	4,00€
-----------------------	-------	-------

➤ *Weinschorle*

Weinschorle Weiss	0,25l	3,00€
Weinschorle Rot	0,25l	3,00€

Flaschenweine

Weißweine 0,75l

Durbach Ortenau

2014 Pfauelrain Kfingelberger Riesling Trocken 17,80€

2015 Kochberg Grauer Burgunder Trocken 17,80€

Rotweine 0,75l

Durbach Ortenau

2014 Kochberg Spätburgunder Trocken 18,50€

Weinhandel Baum

Weißweine 0,75l

2013 Schloss Ortenberg St Andreas Scheurebe Feinherb 20,50€

2013 Jechterdinger Eichert Gewürztraminer Kabinett Baden 18,50€

Rotweine 0,75l

2011 Arnegui Reserva Rioja 25,50€

2014 Domaine de la Baume ‚Syrah‘ 22,50€

*Gerne empfehlen wir Ihnen zusätzliche Flaschenweine aus unserem Sortiment.
Bitte Sprechen Sie uns an!*

