

Vorspeisen

- Schnecken im Pfännchen** 8,50
1/2 Dutzend Schnecken mit Kräuterbutter und Toast ^{a-f-k}
- Krabbencocktail** 9,90
mit Toast und Butter ^{a-f-k}
- Schafskäse** 8,90
mit Oliven, Knoblauch, Tomaten

Hausgemachte Suppen

- Französische Zwiebelsuppe** 5,50
dazu Brot ^{a-f}
- Flädlesuppe** 4,50
^{a-c-f}
- Champignon-Crèmesuppe** 5,50
^{a-c-f}

Salate

- Salat „Zum Breitfeld“** 13,50
mit Kartoffelwürfeln, Zwiebeln, Dörrfleisch
und Spiegeleiern ^{a-f-k}
- Salat mit Putenstreifen** 14,50
- Salat veggi** 13,90
mit Gemüse und Falafel

Für den Kleinen Hunger

- Toast Hawaii** 9,90
mit Schinken, Ananas und Käse ^{a-f-7-8}
- Jägertoast** 9,50
mit Champignons, Schinken und Käse ^{a-f}
- Toast „Zum Breitfeld“** 13,90
mit Schweinefilet, Schinken, Käse und Spiegelei ^{a-f-7-8}

Fischgerichte

| | |
|--|-------|
| Zanderfilet | 22,50 |
| in Rieslingsauce mit Butterreis und Salat vom Buffet | |
| Fischteller | 24,90 |
| mit Reis und Salat | |
| Paniertes Fischfilet | 19,50 |
| mit Kartoffeln und Senfsauce | |

Vegetarische und vegane Gerichte

| | |
|--|-------|
| Gemüse-Bulgur-Pfanne | 14,50 |
| mit Falafel | |
| Pasta „Zum Breitfeld“ | 13,90 |
| mit getrockneten Tomaten, Oliven und Zucchini in Weißwein-Crème, mit Ruccola <small>a-f-k</small> | |
| Veganes Schnitzel | 18,50 |
| mit Paprika-Sauce, Pommes und Salat | |

Für unsere kleinen Gäste

| | |
|---|------|
| Kleines Schnitzel | 7,90 |
| mit Pommes und einem kleinen alkoholfreien Getränk <small>a-c-5</small> | |
| Spaghetti Bolognaise | 7,90 |
| mit einem kleinen alkoholfreien Getränk <small>a-c-5</small> | |
| Nuggets | 7,90 |
| mit Pommes und einem kleinen alkoholfreien Getränk <small>a-c-5</small> | |

Gerichte für 2 Personen

| | |
|--|-------|
| Fischplatte | 62,90 |
| mit 4 verschiedenen Fischarten, Reis, Gemüse, Kartoffeln und Salat vom Buffet | |
| Grillplatte für 2 Personen | 55,90 |
| mit 4 verschiedenen Fleischsorten, Pommes, Gemüse, Pfeffersauce, dazu Salat vom Buffet <small>(f-i-l-1-2-5-8)</small> | |



Fleischgerichte vom Schwein

| | |
|--|-------|
| Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes Frites und Salat vom Buffet a-c-f-5 | 15,90 |
| Jägerschnitzel mit Pommes Frites und Salat vom Buffet a-c-f-5 | 16,50 |
| Rahmschnitzel mit Pommes Frites und Salat vom Buffet a-c-f-5 | 16,50 |
| Zigeunerschnitzel mit Pommes Frites und Salat vom Buffet a-c-f-5 | 16,50 |
| Pfefferrahmschnitzel mit Pommes Frites und Salat vom Buffet a-c-f-5 | 16,50 |
| Schnitzel „Bologna“ mit Hackfleischsauce und Käse überbacken, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet a-c-f-5 | 17,50 |
| Bauernschnitzel mit Dörrfleisch, Zwiebeln und Spiegelei, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet a-c-f-5 | 17,50 |
| Cordon Bleu mit Schinken und Käse gefüllt, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet a-c-f-5-7 | 17,50 |
| Schweinefilet in Champignon-Rahmsauce, dazu Kroketten und Salat vom Buffet a-c-f-5 | 19,50 |

Fleischgerichte vom Rind

| | |
|---|-------|
| Rumpsteak mit Zwiebeln, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet 5 | 26,50 |
| Rumpsteak mit gebratenen Champignons, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet c-f-5 | 26,50 |
| Rumpsteak in Pfefferrahmsauce, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet c-f-5 | 26,50 |
| Argent. Rinderhüftsteak mit Pfifferling-Rahmsauce, dazu Pommes Frites und Salat vom Buffet l-f-1-2-5-8 | 21,50 |



Fleischgerichte vom Kamin

| | |
|---|-------|
| Schwenkbraten | 17,50 |
| mit Kräuterbutter, Meerrettich, Pommes und Salat vom Buffet (f-i-l-1-2-5-8) | |
| Putenschwenker | 18,50 |
| mit Kräuterbutter, Meerrettich, Pommes und Salat vom Buffet (f-i-l-1-2-5-8) | |
| Schweinesteak | 17,90 |
| mit Kräuterbutter, Meerrettich, Pommes und Salat vom Buffet (f-i-l-1-2-5-8) | |
| Lyoner-Spieß | 17,00 |
| mit Kräuterbutter, Meerrettich, Pommes und Salat vom Buffet (f-i-l-1-2-5-8) | |
| Rumpsteak | 27,50 |
| mit Kräuterbutter, Meerrettich, Pommes und Salat vom Buffet (f-i-l-1-2-5-8) | |
| Grillteller | 28,00 |
| 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 | 6,50 |
| Gemischtes Eis mit Sahne | 5,50 |
| Vanilleeis mit heißen Himbeeren | 6,50 |
| Lava-Cake mit Vanilleis | 6,50 |
| Malaga-Becher | 6,50 |
| 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 | 6,50 |
| Bionade Holunder | 0,3 l | 3,50 |
| Orangina | 0,3 l | 3,50 |

Warme Getränke

| | |
|-----------------|------|
| Kaffee | 2,50 |
| Espresso | 2,50 |
| Cappuccino | 3,50 |
| Milchkaffee | 3,50 |
| Latte Macchiato | 3,50 |
| Tee | 2,00 |

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 |



Rotweín

Spätburgunder Rotweín

Feuerbacher Vogtei Rötteln - Baden - feinherb

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

Cabernet Sauvignon Réserve „Las Ninas“

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

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

Merlot Réserve Bio „Las Ninas“

Jean und Bernard Dauré
Fruchtig trocken, mit einem leichten Duft nach
Gewürzen, ausgeglichen mit runden Tanninen.

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

Syrah Réserve Bio „Las Ninas“

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

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



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

