

Angebot der Woche – frisch und saisonal

Unsere Wochenkarte finden Sie

unter

„Unsere aktuelle Wochenkarte“

Für den kleinen Hunger

Tagessuppe	klein	3,50 €
Täglich wechselnd	groß	4,50 €
Schälchen mit Oliven		4,50 €
Marinierte Oliven mit Brot und Zitronen - Aioli		
Hirtensalat		7,50 €
Tomate, Gurke, Oliven, Paprika, Feta-Käse		
Gebratenen Gambas	6 Stück	9,00 €
dazu hausgemachte Zitronen-Aioli und Brot	9 Stück	13,50 €

Vesper

Dreisam-Trio	9,50 €
Wurstsalat mit Kräuterquark und Brägele	
Dreisam-Quattro	13,50 €
Wurstsalat mit Kräuterquark, Brägele und paniertem Schweineschitzel	
Elsässer Wurstsalat	11,00 €
Wurstsalat mit Käsestreifen, Kräuterquark und Brägele	

Da haben wir den Salat

Gemischte Salatteller	Beilage	4,50 €
Gemischte Blattsalate, Gemüse-Rohkoststreifen, in hausgemachter Kräutervinaigrette (vegan)	klein	6,70 €
	groß	8,50 €
Großer Salatteller		
Gemischte Blattsalate, Gemüse-Rohkoststreifen in hausgemachter Kräutervinaigrette (vegan)		
mit gebratenem Gemüse und Zitronen-Aioli		12,80 €
mit Hähnchenbrust		14,80 €
mit Lachs und Zitronen-Aioli		16,00 €

Flammenkuchen

Klassisch	7,80 €
mit Speck, Zwiebeln und Schnittlauch	
Käse	8,20 €
mit Speck, Käse und Zwiebeln	
Tomate-Mozzarella	8,50 €
mit Kirschtomaten, Mozzarella und Basilikumpesto	
Ziegenkäse	8,80 €
mit Ziegenkäse und Grillgemüse	
Apfelstückchen & Zimt	6,70 €

Zarduna

Fleischiges

Hähnchenbrust Caprese	14,00 €
Hähnchenbrust mit Tomaten und Mozzarella überbacken und Pommes Frites	
Wildgulasch	17,20 €
(Hirsch-/Wildschweinegulasch je nach Tagesangebot) mit hausgemachten Knöpfe	

Vegetarisches

Hausgemachte Käseknöpfe	11,80 €
in sahniger Käseschmelze mit selbstgemachten Röstzwiebeln oder Schmelzzwiebeln	
Hausgemachte Serviettenknödel	12,40 €
mit Steinchampignons à la Creme	
Kartoffel – Gemüse - Pfännle	10,50 €
Kartoffeln, in der Pfanne mit Gemüse gebraten, dazu Kräuterquark	

Schnitzelkarte

Schnitzel Wiener Art	11,00 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites	
Schnitzel Jäger Art	13,20 €
Schweineschnitzel natur, Pilzsoße mit Speck und Knöpfe	
Schnitzel Zigeuner Art	13,20 €
Schweineschnitzel natur, Paprika mit Speck in Tomatensoße und Knöpfe	
Schnitzel Zarduna	14,20 €
Schweineschnitzel natur mit Röst- oder Schmelzzwiebeln, Speck und Käse dazu Pommes Frites	

Kinder

Knöpfe mit Sauce		3,80 €
mit Braten- oder Rahmsauce		
Pommes frites	klein	2,90 €
mit Ketchup und Mayonnaise	groß	4,40 €
Kinderschnitzel		5,70 €
Kleines paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Ketchup/Mayonnaise		
Kartoffelpuffer		4,00 €
mit Apfelmus		
Pasta-Teller		3,80 €
Nudeln mit Tomatensoße		
Portion Brägele	klein	3,50 €
mit Kräuterquark	groß	4,50 €

Für kleine und große Schleckermäuler

1 Kugel Eis	1,50 €	Heiße Liebe	
(siehe Tafel)		Drei Kugeln Vanilleeis mit heißen Himbeeren	5,90 €
1 Kugel Sorbet	1,00 €	zusätzlich mit Sahne	6,40 €
(siehe Tafel)		Black & White	5,90 €
Süße Minipfannkuchen		Zwei Kugeln Vanilleeis und eine Kugel Schokoladeneis mit heißer Schokoladensoße	
mit Vanilleeis und Zimt/Zucker	4,20 €	Flammkuchen	6,70 €
mit Apfelmus gefüllt	3,90 €	mit Apfelstückchen & Zimt, auch gern zum Teilen :)	

Kaffee & Tee

Wir verwenden ausschließlich Kaffee der Freiburger Kaffee-rösterei „Tee Peter Freiburg“. Der Kaffee wird für Sie frisch vor der Zubereitung gemahlen.

Tasse Kaffee	2,40 €	Heiße Schokolade	2,80 €
Tasse Kaffee entkoffeiniert	2,20 €	zusätzlich mit Sahne	3,10 €
Espresso	2,40 €	Heiße Milch mit Honig	2,50 €
Doppelter Espresso	3,90 €	Heiße Zitrone	3,00 €
Espresso Macchiato	2,70 €	(frisch gepresst)	
Cappuccino	2,80 €	Espresso Coretto	4,20 €
Milchkaffee	2,80 €	(mit 1 cl Grappa)	
Milchkaffee entkoffeiniert	2,60 €	Tee gr. Tasse	2,00 €
Latte Macchiato	3,30 €	Schwarztee, Grüner Tee, Früchtetee, Pfefferminztee, Kamillentee, Kräutertee, Rooibos-Vanille	

Alkoholfreie Getränke

San Pellegrino (Classic)	0,5 Ltr.	3,90 €
	0,25 Ltr.	2,60 €
Tafelwasser (Karaffe)	0,5 Ltr.	3,80 €
Tafelwasser (Glas)	0,2 Ltr.	2,50 €
Apfelsaft naturtrüb oder Orangensaft	0,2 Ltr.	2,50 €
	0,4 Ltr.	4,10 €
	als Schorle 0,2 Ltr.	2,50 €
	als Schorle 0,4 Ltr.	4,10 €
Maracuja- oder Johannisbeernektar	0,2 Ltr.	2,60 €
	0,4 Ltr.	4,10 €
	als Schorle 0,2 Ltr.	2,60 €
	als Schorle 0,4 Ltr.	4,10 €
Cola^{1,9}, Spezi^{1,2,5,8,9}, Fanta^{1,2,5,9}	0,2 Ltr.	2,50 €
	0,4 Ltr.	3,90 €
Cola lite^{1,9},	0,2 Fl.	2,60 €
Eistee Pfirsich^{2,5,8,9}	0,2 Ltr.	2,80 €
	0,4 Ltr.	4,30 €
Seezünge	0,33 Ltr.	3,70 €
Kirsch, Träuble		
Thomas Henry¹⁰	0,2 Fl.	3,30 €
Bitter Lemon / Tonic Water		

Bier

Ganter Bier vom Fass/ Ganter Lager vom Fass	0,3 Ltr.	2,90 €
	0,4 Ltr.	3,70 €
Radler / Cola – Bier	0,3 Ltr.	2,90 €
	0,4 Ltr.	3,70 €
Ganter Urtrunk	0,3 Ltr.	3,40 €
Ganter Hefeweizen Hell vom Fass	0,3 Ltr.	3,10 €
	0,5 Ltr.	3,90 €
Cola – Weizen/Weizen – Radler	0,3 Ltr.	3,10 €
	0,5 Ltr.	3,90 €
Gaffelkölsch	0,2 Ltr.	2,30 €
Gaffelkölsch 11er Kranz	0,2 Ltr.	20,00 €
Ganter Kristalweizen	0,5 Ltr.	3,90 €
Ganter Hefedunkel Weizen	0,5 Ltr.	3,90 €
Ganter alkoholfreies Weizen	0,5 Ltr.	3,90 €
Ganter Pils alkoholfrei	0,33 Ltr.	3,10 €

1) Farbstoff 2) Konservierungsstoff 3) Süßungsmittel
4) Phosphat 5) Antioxidationsmittel 6) Geschmacksverstärker
7) geschwärzt (bei E 579/585) 8) Phenylalaninquelle
9) coffeinhaltig 10) chininhaltig

Jarduna

Aperitif

Sekt trocken	(0,1l) Glas (0,75l) Flasche	3,70 € 22,50 €
Sekt Orange trocken	(0,1l) Glas	3,90 €
Sekt Holunderblüte trocken	(0,1l) Glas	4,60 €
Martini Bianco	3 cl	4,10 €
Campari	4 cl	4,30 €
Campari Soda	4 cl	4,80 €
Campari Orange	4 cl	5,00 €

Digestif

Williams Birnenschnaps	3cl	2,70 €
Grappa Cellini	3cl	3,90 €
Mirabelle	3cl	2,70 €
Schwarzwälder Honigschnaps (28 % vol.)	3cl	3,40 €
Jägermeister	2cl	2,80 €
Ramazotti	4cl	4,50 €
Baileys	4cl	4,50 €

Cocktails / Long Drinks

Mojito (Barcadi white, Soda, Minze, Limetten, Rohrzucker)	8,50 €
Caipirinha (Pitú, Limette, brauner Rohrzucker, Lime Juice, Eiswürfel)	8,50 €
Bacardi Cola	7,50 €
Jack Daniels Cola	7,80 €
Gin Tonic	8,50 €

Gin
Bombay 4cl **6,50 €**

Vodka
Absolut 4cl **5,50 €**

Rum
Bacardi 4cl **5,50 €**

Whiskey
Jack Daniels 4cl **7,50 €**

gespritzte Weingetränke

Schorle, weiß vom Gutedel	0,25 l	2,70 €
Schorle, rot vom Spätburgunder	0,25 l	3,10 €
Rosé - Schorle	0,25 l	2,90 €

Sekt und Secco

Die reiche Vielfalt der badischen Landschaft hat eine ebenso reiche Fülle hervorragender Weinlagen.

Für unsere badischen Sekt- & Seccospezialitäten verwenden wir nur ausgesuchte badische Qualitätsweine als Grundweine.

GRAF VON KAGENECK 0,1l Glas 0,75l Flasche
Baden Sekt b.A. **3,50 €** **22,00 €**

Cuvée blanc trocken

Feinperliges anhaltendes Mousseux, kräftige typische Farbausprägung mit leicht gelblich-grünen Farbreflex, elegantes feinerherbes prickelndes Geschmacksbild.

GRAF VON KAGENECK 0,1l Glas 0,75l Flasche
Baden Secco **2,80 €** **19,00 €**

Qualitätspierlwein b.A. trocken
dezenzte Muskatnoten, feine Fruchtaromen an Zitrone und grünen Apfel erinnernd. abgerundetes Geschmacksbild

Weißwein

Badischer Gutedel vom Fass 1/8 l 2,20 €
 Qualitätswein, trocken ¼ l 3,30 €
 Bereich Markgräflerland ½ l 6,60 €
*feinfruchtig, elegant mit zartem Aroma,
 angenehmer Charakter*

**Waltershofener Steinmauer Ruländer
 (Grauburgunder)** 1/8 l 2,90 €
 Qualitätswein, lieblich ¼ l 4,90 €
 Bereich Tuniberg
*Kräftig im Aroma und mit fruchtigem Bukett
 Der Name Ruländer geht auf den Kaufmann Johann Seger Ruland
 Zurück, der die interessanten, aus Frankreich stammenden
 Grauburgundertrauben entdeckte.
 Ruländerweine sind gehaltvoll ausgebaut mit betonter Süße.*

Graf von Kageneck Weißburgunder Kabinett
 trocken 1/8 l 2,40 €
 ¼ l 4,10 €

*Im Duft feinfruchtig, an Kernobst erinnernd, untermalt mit
 Blütenaromen, die dem Wein eine feine honigsüße Note
 verleihen,
 feine geschmeidige Säure, ansprechend weinige Art.*

*Frühmorgens tut ein Gläschen gut,
 Desgleichen zu Mittag,
 Was nachmittags nicht schaden tut,
 Bringt abends keine Plage.
 Dagegen soll ein Gläschen Wein
 Um Mitternacht nicht schädlich sein.
 Volksmund*

Rotwein

Fasswein Spätburgunder 1/8 l 2,70 €
 trocken ¼ l 4,30 €
 ½ l 8,40 €
 2013 Pfaffenweiler Weinhaus – Batzenberg-Schönberg bei Freiburg
 Einfacher, aber gut gekelterter Roter. Wird gekühlt serviert!

*Man kann, wenn wir es überlegen,
 Wein trinken fünf Ursachen wegen:
 Einmal um eines Festtags willen,
 Sodann vorhandenen Durst zu stillen,
 Ingleichen künftigen abzuwehren,
 Ferner dem guten Wein zu Ehren
 Und endlich um jeder Ursach' willen.*

Friedrich Rückert

Nordweiler Herrenberg Sankt Laurent Qba
 – im HOLZFASS gereift –
 Bereich Breisgau trocken 1/8 l 4,00 €
 ¼ l 7,10 €
 ½ l 13,90 €
 0,75 l 20,40 €

*Ein voller geschmeidiger Wein von dunkler granatroter Farbe mit
 violetten Reflexen. Duft nach schwarzen Früchten, wie
 Heidelbeeren und Holunder,
 begleitet von einer dezenten Tabak-Note.
 Der Sankt Laurent wurde um die Mitte des 19. Jahrhunderts
 durch den deutschen Apotheker Johann Philipp Bronner aus
 Frankreich nach Deutschland eingeführt. Qualitätsmäßig liegt der
 Sankt Laurent zwischen dem anspruchsvollen
 Portugieser und dem hochwertigen Spätburgunder, von dem er
 vermutlich abstammt.*

Bereich Breisgau – Gräflich von Kageneck'sche

Roséwein

Spätburgunder Weißherbst Kabinett 1/8 l 2,50 €
 trocken ¼ l 4,40 €
 0,75 l 12,80 €

2016 Glottertäler "Roter Bur"
 In der Farbe ein zartes Lachsrosa mit orangem Schimmer.
 Im Geschmack frisch und fruchtig mit einem Hauch exotischen
 Früchten und einer feinen Süße im Abgang.
 Ein spritziger und sehr eleganter Wein mit gut eingebundener
 Säure.

**Wo die Liebe
 den Tisch deckt,
 schmeckt das Essen
 am besten.**

(französisches Sprichwort)