



Badische Spezialitäten Specialities of the region / Spécialités du pays de Bade

Maultaschen mit Speck-Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat € 15,80

Meat pockets with bacon-onions and potato salad 4
Ravioles avec fondue d'oignons au lard et salade de pommes de terre

Käsespätzle mit Röstzwiebeln und kleinem grünem Salat € 13,80

Cheese noodles with roasted onions and small green salad
Spätzle au fromage, oignons grillés et petite salade verte

Badisches Bauernomelette mit Gewürzgurke und kleinem grünem Salat € 13,50

Potatoes baked with egg, ram pickled cucumber and small green salad 2, 4
Omelette paysanne, cornichons „aigre-doux“ et petite salade verte

Schäufele auf Sauerkraut dazu Salzkartoffeln € 17,50

Smoked and cooked pork on pickled cabbage and boiled potatoes
Palette fumée sur choucroute et pommes vapeur 1, 4

Frikassee von der Pute mit Riesling-Champignon-Sauce und Butterreis € 20,50

Turkey fricassee with white-wine-mushroom-sauce and rice
Emincé de dinde avec sauce au vin blanc et champignons, riz nature

feines Rahmschnitzel mit Spätzle € 21,50

Escalope in cream sauce with Spätzle
Escalope à la crème et Spätzle

Schwarzwälder Rippenspeer (Spare Ribs) mit Barbequesauce und Pommes Frites € 25,80

Black Forest spare ribs with barbeque-sauce and french fries
Travers de porc grillés, sauce barbecue et pommes frites

1 mit Konservierungsstoffe, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Nitritpökelsalz
 5 mit Geschmacksverstärker, 6 geschwefelt, 7 geschwärzt, 8 gewachst, 9 mit Süßungsmittel, 10 mit Phosphat





Suppen *Soups / Soupes et potages*

Flädlesuppe € 7,40

Consommé with pancake 1
Consommé Célestine

Kartoffelsuppe mit Kracherle € 7,80

Potato soup with croutons
Potage aux pommes de terre avec des croûtons

Tomatencremesuppe mit Sahne verfeinert € 7,80

Tomato-cream-soup
Soupe de tomates à la crème

Würzige Gulaschsuppe mit Brot € 10,50

Spicy goulash soup with bread
Soupe de goulasch épicée, avec du pain

Vorspeisen *Starters/Entrées*

Schnecken in Kräuterbutter

Snails "maître d'hotel"
Escargots à la bourguignonne

½ Dtzd.

€ 12,50

1 Dtzd.

€ 21,00

Frische Forellenfilet mit Sahnemeerrettich € 12,80

smoked troutfillet with horseradish-cream 1,6
Filet de truite fumée sauce au raifort

1 mit Konservierungsstoffe, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Nitritpökelsalz
5 mit Geschmacksverstärker, 6 geschwefelt, 7 geschwärzt, 8 gewachst, 9 mit Süßungsmittel, 10 mit Phosphat





Salate Salads/Salades

Gemischter Beilagensalat € 5,80

Mixed side dish salad

Petite assiette de crudités et salades

Großer Laternen-Salatteller € 14,50

Big salad-plate « Laterne »

Grande salade « Laterne »

Mit Schinken, Käse und Ei € 16,50

With ham, cheese and egg 1,4

Avec du jambon, fromage et œuf

Mit gebratenen Putenbruststreifen € 19,80

With sliced turkey breast, grilled

Avec de l'émincé de dinde grillée

1 mit Konservierungsstoffe, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Nitritpökelsalz
5 mit Geschmacksverstärker, 6 geschwefelt, 7 geschwärzt, 8 gewachst, 9 mit Süßungsmittel, 10 mit Phosphat





Laternen Spezialitäten Specialities of the „Laterne“ / Spécialités „Laterne“

*Gekochter Tafelspitz mit Meerrettichsauce
und Petersilienkartoffeln* € 22,50

*Boiled meat with horseradish-sauce and boiled potatoes 6, 1
Pot-au-feu „Baden“, sauce à la crème au raifort, pommes de terre persillées*

Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Pommes Frites € 31,50

*Vienna Schnitzel with french fries
Escalope de veau „Viennoise“ et pommes frites*

*Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit
Champignons, dazu Kartoffelrösti* € 33,50

*Veal chop „Zürich“ with mushrooms and Rösti 6
Emincé de veau „Zurichoise“, sauce à la crème et aux champignons avec rösti*

*Filetgulasch „Stroganoff“ mit Zwiebel- und
Gurkenstreifen in Dijon-Senf-Sauce, dazu Spätzle* € 35,50

*Beef fillet stripes „Stroganoff Style“ with onions and cucumber in mustard-sauce and Spätzle
Bœuf « Stroganoff » (Goulasch du filet) avec des oignons et Julienne de concombre,
sauce à la moutarde de Dijon et des Spätzle 1, 3, 9*

1 mit Konservierungsstoffe, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Nitritpökelsalz
5 mit Geschmacksverstärker, 6 geschwefelt, 7 geschwärzt, 8 gewachst, 9 mit Süßungsmittel, 10 mit Phosphat





Vegetarisch Vegetarian / Plats végétariens

buntes Gemüse auf Kartoffelrösti und Sauce Bearnaise € 16,80

Mixed vegetables of the season with potato Rösti and Sauce Bearnaise
Assortiment de légumes avec rösti et sauce béarnaise 5,1

Tagliatelle mit Pesto und kleinem grünem Salat € 15,80

Tagliatelle with Pesto and small salad
Tagliatelle avec Pesto et une petite salade verte 1,5

karamellisierter Ziegenkäse mit Feigensenf an Salatbouquet € 15,50

Goat cheese with fig-mustard and garnished salad
Fromage de chèvre caramélisé avec moutarde de figues et bouquet de salade

Fisch Fish / Poissons

Frische Forelle v.d. Forellenzucht Richter „Müllerin“ gebraten € 32,50
in Mandelbutter mit Dillkartoffeln

trout grilled, in almondbutter with dill potaoes
Truite fraîche "meunière", beurre avec pommes de terre gourmandes et aneth

gebratenes Zanderfilet im Speckmantel an € 27,50
Hummersauce mit Dillkartoffeln

Picke perch in a bacon-coat with lobster-sauce and dill potatoes 4
Filet de sandre rôti et enrobé de lard à la sauce d'homard et pommes de terre à l'aneth

Unser Dauerrenner Our hit / Notre grand classique

Schweinebraten mit Dunkelbiersauce, € 17,80
Rotkohl und Kartoffelkloß 6

Roasted pork with beer-sauce, red cabbage and potato dumpling
Rôti de porc au four avec sauce à la bière brune, chou rouge et quenelle de pommes de terre

1 mit Konservierungsstoffe, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Nitritpökelsalz
 5 mit Geschmacksverstärker, 6 geschwefelt, 7 geschwärzt, 8 gewachst, 9 mit Süßungsmittel, 10 mit Phosphat





From Grill from our grill/grillades

*Gebratenes Putensteak mit Kräuterbutter
und frischem Tagesgemüse* € 22,50

*Turkey steak with herbs butter and mixed vegetables
Steak de dinde avec beurre „Maître d'hôtel“ et légumes du jour*

Schweinefilet an Traubenrahmsauce und Spätzle € 26,80

*Pork fillet with grapes-sauce and Spätzle
Filet mignon avec sauce à la crème aux raisins et Spätzle*

*Rumpsteak 250 gr. mit Kräuterbutter,
Tagesgemüse und Pommes Frites* € 33,80

*Rump-steak 250 gr. with herbs butter, vegetables of the day and french fries
Faux-filet de bœuf 250 gr., beurre „Maître d'hôtel“, avec légumes et pommes frites*

*Rumpsteak 250 gr. mit Pfeffersauce,
Tagesgemüse und Pommes Frites* € 33,80

*Rump-steak 250 gr. with pepper-sauce, vegetables of the day and french fries 1
Faux-filet de bœuf 250 gr. avec sauce au poivre, avec légumes et pommes frites*

Kalbssteak mit Pfifferlingen in Rahm und Spätzle € 40,50

*Veal steak with chanterelles in cream with Spätzle
Steak de veau avec des girolles, sauce à la crème et Spätzle*

*Rinderfilet 250 gr. an Sauce Bearnaise,
Tagesgemüse und Kroketten* € 41,50

*Fillet of beef 250 gr. with Sauce Bearnaise, vegetables of the day and with croquette potatoes
Filet de bœuf 250 gr., sauce béarnaise, avec légumes et croquettes 1, 4, 5*

1 mit Konservierungsstoffe, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Nitritpökelsalz
5 mit Geschmacksverstärker, 6 geschwefelt, 7 geschwärzt, 8 gewachst, 9 mit Süßungsmittel, 10 mit Phosphat





Für den kleinen Hunger Snacks / Pour la petite faim

Badischer Wurstsalat mit Bratkartoffeln € 15,80

Badish made sausage salad with roasted potatoes 4

Salade de cervelas « Baden » avec des pommes sautées

Würzig angemachter Camembert (Obazda) mit Brot € 11,50

Spicy camembert with 2 pieces bread 1, 5

Camembert assaisonné, avec 2 morceaux de pain

Schwarzwälder Schinken und Speck vom Brett mit Mixed Pickles & Brot € 16,50

Black Forest ham and bacon with mixed pickles 4, 5, 1

Planchette avec Jambon et Bacon « Forêt-Noire », mixed pickles et pain

Sechs Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut dazu Salzkartoffeln € 14,80

6 Roasted sausages from Nuremberg with cabbage and boiled potatoes 4, 6

6 saucisses de Nuremberg grillées, sur choucroute et pommes vapeur

Zum Dessert empfehlen Wir Desserts/Desserts

Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne € 9,50

Fruits pudding with vanilla-sauce and whipped cream 2

Compote refroidie de fruits rouges avec sauce à la vanille et crème chantilly

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Eis € 10,50

hot apple strudel with vanilla-sauce and icecream 2

Strudel aux pommes chaud avec sauce à la vanille et glace vanille

Schwarzwaldparfait mit Sauerkirschen € 9,50

Black Forest parfait with sour cherries 1

Parfait « Forêt-Noire » avec des griottes

Fragen Sie nach unserer Eiskarte

Please ask for our Dessert-card

Demandez notre carte des desserts

Preise inklusiv Bedienung und Mehrwertsteuer

Prices are included service and tax

Tous nos prix sont „taxes et service compris“

1 mit Konservierungsstoffe, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Nitritpökelsalz
5 mit Geschmacksverstärker, 6 geschwefelt, 7 geschwärzt, 8 gewachst, 9 mit Süßungsmittel, 10 mit Phosphat





Für den ganz großen Hunger big things / pour le grand faim

Riesenschnitzel (ca. 240 gr.) mit buntem Marktgemüse und Pommes Frites € 29,50

*Big Schnitzel (240 gr.) with vegetables and french fries
Escalope panée géante (240 gr.) avec légumes du jour et des pommes frites*

2 deftige Rindswürste mit Rotkohl und Pommes Frites € 20,50

*2 beef-sausages with red cabbage and french fries 1,4
2 saucisses de boeuf avec du chou rouge et des pommes frites*

Für unsere kleine Gäste For the kids / pour les enfants

Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup € 11,50

*Little Schnitzel with french fries and ketchup 1,5
Petite escalope panée avec des pommes frites et du ketchup*

Kinderspätzle mit Tomatensauce € 8,50

*Spätzle for kids with tomato-sauce
Petite portion de spätzle avec sauce tomate*

Extra Beilagen Extra side dishes / Extra garniture

Pommes Frites French fries / Pommes Frites € 5,80

Kroketten Croquette potatoes / croquettes € 5,60

Bratkartoffeln 4 roasted potatoes / pommes sautées € 5,60

Kartoffelrösti 4 potato Rösti / Rösti € 5,80

Spätzle hausgemacht Spätzle (german noodles) / Spätzle € 5,60

Salzkartoffeln boiled potatoes / pommes vapeur € 4,80

Reis rice / riz € 4,80

Tagesgemüse vegetables of the day / légumes du jour € 7,50

Brotkörbchen mit Brezeln, Brot und Schmalz € 3,80

Breadbasket with Brezel, bread and lard / "Corbeille de pain", brezel et saindoux

Zwei Stück Brot € 1,50

2 pieces bread / 2 tranches de pain

1 mit Konservierungsstoffe, 2 mit Farbstoff, 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Nitritpökelsalz
5 mit Geschmacksverstärker, 6 geschwefelt, 7 geschwärzt, 8 gewachst, 9 mit Süßungsmittel, 10 mit Phosphat

