

Granada Spritz

- unser Aperitif für den Frühling -

feiner Oberkircher Granatapfellikör mit spritzigem Tonic

Water

6,50

alkoholfrei

6,50

- die ehrliche Erfrischung -

Honest Bio Eistee ³ 0,33l

Grüner Tee mit Minze

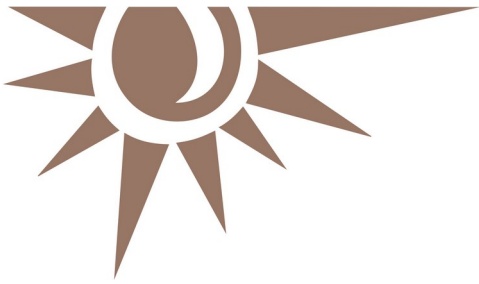
Himbeere Basilikum

Pfirsich Rosmarin

je

4,90





Vorspeisen

Erfrischendes Cremesüppchen vom Bärlauch

6,50

Antipasti vom Schwarzwald geküsst

Variation vom Gemüse in Olivenöl
dazu feiner Bergkäse, Schwarzwälder Schinken und
geröstetes Bauernbrot

für eine Person 9,90
für zwei Personen 14,90

inspiriert vom südländischen Flair passt

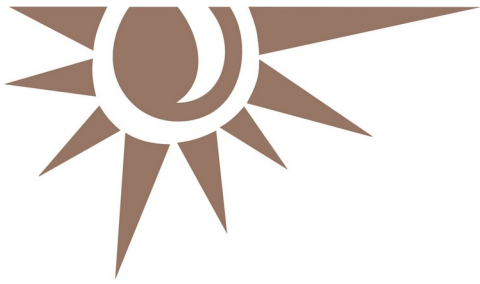
Rosé Qba trocken Vinum Nobile, Oberkircher Winzer

20,90

*Reife Fruchtaromen, die an Himbeere, Erdbeere und Johannisbeere erinnern,
prägen diesen Wein. Ein toller Wein im Provence-Stil*

weitere tolle Weine auf unserer Weinkarte





Empfehlung

Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken mit gekochten Schinken
und Käse gefüllt
mit Kartoffelkroketten und grünen Bohnen
26,90

zu unserem Cordon Bleu empfehlen wir

Grauburgunder Kabinett trocken Einblick, Alde Gott Winzer

23,90

*Vollreife Noten von Birne, Apfel und Quitte offenbart dieser Wein in klarster
Weise, mit einem eleganten Abgang. Das allround Talent zu jeder Speise*

weitere tolle Weine auf unserer Weinkarte

vegane Bio-Bowl
orientalisches Linsencurry mit Basmatireis
14,50





Vesper&Salate

Elsässer Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln ²
10,90

Elsässer Flammkuchen mit Speck, Zwiebel und Käse ²
11,90

Flammkuchen vegetarisch mit italienischen Flair
Tomate und Mozzarella mit feinem Kräuterpesto ²
12,50

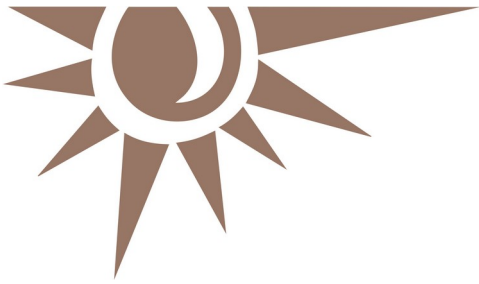
Strammer Max (Bauernbrot mit Käse und Schwarzwald
Schinken überbacken, darauf 2 Spiegeleier) ²
11,50

Straßburger Wurstsalat ²
9,90

Bunter Salatteller mit würzig gebratenen Streifen
vom Rumpsteak ²
18,90

Großer Bunter Salatteller ²
10,90





Fleisch

Zwiebelrostbraten aus dem deutschen Roastbeef
mit feiner, dunkler Soße, gerösteten Zwiebeln
und Kartoffelkroketten
24,90

zu unserem Zwiebelrostbraten empfehlen wir

Crianza Ribera del Duero DO, Spanien, Finca Torremilanos 33,90

Intensiv fruchtig ist das Bouquet des Torremilanos Crianza. Die Kreation aus 95% Tempranillo und 5% Cabernet Sauvignon vereint facettenreiche Noten von Schwarzkirschen, Heidelbeeren, Johannisbeeren, Brombeeren und Pflaumen. Zu diesem eindrucksvollen Duftstrauß kommen noch Noten von Nusschokolade und Nuancen von Geröstetem sowie von Thymian und Lavendel.

Am Gaumen ist der Rotwein samtig und saftig, mit einer anregenden Mineralität und Frische. Das Aromenspiel ist auch hier intensiv. Es umfasst Aromen von Moccabohne und Rauch, dazu die intensive Fruchtigkeit und eine leicht exotische Würze.

oder etwas lieblicher

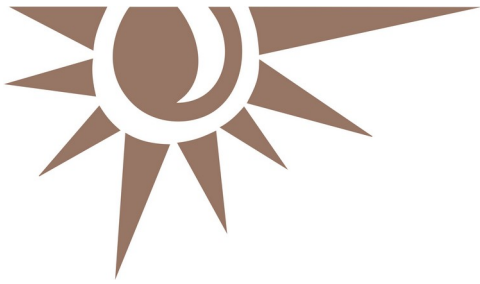
Steak trifft Wein Cuvée QbA trocken Einblick, Alde Gott Winzer 22,90

Intensiver Duft nach dunklen Waldfrüchten, Kirschen und Pflaumen. Vollmundig und kräftig

weitere tolle Weine auf unserer Weinkarte

Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken
mit Pommes Frites und Bratensoße
15,90





Fisch

Gebratene Schwarzwaldforelle
mit frischen Kräutern gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln
19,50

Gebratene Dorade mit frischen Kräutern gebraten, dazu
Rosmarinkartoffeln
21,90

zu unseren Fischgerichten empfehlen wir

Chardonnay QbA trocken -Barrique-
Vinum Nobile, Oberkircher Winzer

27,90

*Feine Fruchtaromen von Stachelbeere, Birne und feinen Vanille- und
Toastaromen mit einem ausgeprägten Körper und einer eleganten Säure
oder etwas lieblicher*

Ruländer Kabinett Collection Oberkirch, Oberkircher Winzer

22,90

*schöne Fruchtausprägung nach Williams-Birne und eine leicht kräutrige Aromatik;
süßer, zarter Schmelz am Gaumen gepaart mit feiner Birnenfrucht und
Honigmelone; weich und geschmeidig im Nachhall*

weitere tolle Weine auf unserer Weinkarte





Dessert

Süßer Flammkuchen belegt mit Apfelscheiben
mit Rum flambiert

11,50

Vanilleeis mit frischen Erdbeeren und Sahne

7,90

Alle Preise in Euro inkl. Bedienung und gesetzlicher Mehrwertsteuer. Für den Fall, dass Sie unter Nahrungsmittelallergien leiden, wenden Sie sich bitte an unser Personal.

Zusatzstoffe: 1 mit Farbstoff(en), 2 mit Konservierungsstoff(en), 3 mit Antioxidationsmittel, 4 mit Geschmacksverstärker(n), 5 mit Schwefeloxid, 6 mit Schwärzungsmittel, 7 mit Phosphat, 8 mit Milcheiweiß, 9 koffeinhaltig, 10 chininhaltig, 11 gewachst, 12 mit Taurin, 13 enthält eine Phenylalaninquelle

Gasthaus zur Grässelmühle, Inh.: Tanja Schäfer, Sasbachwaldener Straße 64, 77880 Obersasbach

