Lillet geht immer

Lillet White Peach
mit Schweppes White Peach
oder
Lillet Wild Berry
mit Schweppes Wild Berry

je 7,90

VIO Apfelschorle naturtrüb oder VIO Johannisbeerschorle
0,3l 4,50

Bauhöfers Keller No. 5 unfiltriertes Kellerbier

0,33l 3,90

Tradewinds Eistee koffeinhaltig
je 0,33l 4,90

Rasberry-Peach - Kompromissloser Geschmack von schwarzem Tee mit fruchtigen Aromen von Himbeere und der angenehmen Süße von Pfirsich.

MINT'N'LIME - Herber Teegeschmack mit Noten von intensiver Grünen Minze und aromatischen Limetten.

BLUEBERRY - Überzeugendes Aroma von echtem Schwarztee und die Süße von frischen Blaubeeren.

MANGO-PASSION - Kompromisslose Noten von Schwarztee mit fruchtigem Mangogeschmack und der angenehmen Säure von Passionsfrucht.

Vorspeisen

Cremesuppe von Frühlingskräutern
mit Räucherlachsstreifen
7,60

Bunter Frühlingssalat mit Rohkost- und Blattsalaten [2]
5,50

Exotischer Salat Caprese von der Avocado
mit Mango, Hirtenkäse,
Lauchzwiebel und gerösteten Erdnüssen
9,60

Vesper&Salate

Elsässer Flammkuchen mit Speck und Zwiebeln [2]
12,00
- mit Käse [1, 2]
13,00

Flammkuchen vegetarisch mit italienischen Flair
Tomate und Mozzarella mit feinem Kräuterpesto [1, 2]
13,80

Strammer Max
getoastetes Bauernbrot mit Schwarzwälder Schinken,
Emmentaler und Spiegelei
14,10

Straßburger Wurstsalat mit frischem Bauernbrot [1, 2, 7]
13,00

Frühlingssalat mit badischen Maultaschen [2]
17,50

Caesar Salad
Romanasalat mit Hähnchenbruststreifen, Bacon, Parmesan
und Kirschtomaten [1,2]
17,50

Rind

Zwiebelrostbraten aus dem Roastbeef mit feiner dunkler Soße, gerösteten Zwiebeln und Kartoffelkroketten
32,50

Rumpsteak von der deutschen Färse mit Kräuterbutter und Pommes Frites
30,50

Rumpsteak von der deutschen Färse mit Pfefferrahmsoße und Kartoffelkroketten
31,50

Hausgemachter Sauerbraten eingelegt in badischen Spätburgunder mit breiten Nudeln und Preiselbeeren [2]
21,50

Schwein&Kalb

Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken
mit gekochten Schinken und Käse gefüllt
mit Pommes Frites und Preiselbeeren [1, 2, 7]
29,70

Paniertes Schnitzel aus dem Schweinerücken
mit Pommes Frites und Bratensoße
17,50

Wiener Schnitzel aus dem Kalbsrücken
im Butterschmalz ausgebacken
mit Kartoffelsalat und Preiselbeeren
28,50

Medaillons vom Schweinefilet im Speckmantel
mit Cognacrahmsoße und hausgemachten Spätzle
27,90

Fisch

Gebratene Schwarzwaldforelle
mit frischen Kräutern gebraten, dazu Rosmarinkartoffeln
21,50

Gebratene Schwarzwaldforelle
mit Mandelbutter, dazu Rosmarinkartoffeln
23,70

Vegan&Vegetarisch

Flammkuchen vegetarisch mit italienischen Flair
Tomate und Mozzarella mit feinem Kräuterpesto [1, 2]
13,80

Cremiges Risotto mit jungem Spinat und bunten Möhren
vegan
17,10

Hausgemachte Käsespätzle mit zweierlei Käse und
Röstzwiebel [1,2]
16,40

Beilagen

Portion rustikales Pfannengemüse
4,90
Portion hausgemachte Spätzle
4,90
Portion Pommes Frites
4,30
Portion Kartoffelkroketten oder Kartoffelwedges
4,30
Portion frisches Bauernbrot [2]
1,70
Portion Bratensoße
2,10
Pfefferrahmsoße
2,80
Geschmorte Rotweinzwiebeln
4,30
Kräuterbutter
1,70

Umbestellungen verursachen großen Aufwand in der Küche. Wir bitten um Ihr Verständnis, dass in der Regel keine Umbestellungen möglich sind. Im Falle einer Umbestellung werden 1,50 berechnet.

Dessert

Schwarzwälder Kirschwasserparfait mit Kirschkompott
8,70

Variation ausgesuchter Desserts unserer Küchenchefin
Panna Cotta mit Erdbeeren, Mousse au Chocolat,
Salted Caramel Eis [1,2]
9,60

und dazu eine schöne Kaffeespezialität?

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