

*moderne Landhausküche im
"Klopotoskis"
...frisch, saisonal, aktuell*

*...das können Sie zur Vorspeise oder für den kleinen Hunger
essen!*

*Rahmsüppchen vom Räucherfisch*₁ mit Räucherlachs-
Crissini € 5,20*

*Kräftige Rindfleischbrühe € 4,90
...mit reichlich Einlage von Markklößchen, Eierstich und Gemüse*₁*

*Schneckenpfännchen € 7,80
...9 Stck. Achatschnecken in würziger Kräuterbutter*₁, mit
Rauchfleischwürfeln*₂, Zwiebeln, Cherrytomaten, Knoblauch und
Brotkrusteln*

*Kleiner Blattsalat € 4,80
...verschiedene Blattsalate der Saison, mit Walnuß-Balsamicodressing,
garniert mit Cherrytomaten, Gurken, Radieschen, frischen Paprika-
würfelchen und gerösteten Nüssen und Kernen*

*Hausgemachtes Kartoffelrösti mit geräuchertem Lachs,
Salatbukett und Sahnemeerrettich 8,90*

*Gepökelte Bäckchen*₂ vom Schwäbisch-Hällischen Genuss-
Schwein, warm aufgeschnitten, mit Kartoffel-Specksalat
9,20 Euro*

...Hauptgerichte aus der modernen Landhausküche

*3 Stck badische Maultaschen auf Schnittlauchrahm mit
geschmelzten Zwiebeln*₁ € 10,80
... mit Battspinat- und etwas Fleischfüllung - so werden sie in der
Ortenau gegessen!*

*Käs'spätzle mit allgäuer Emmentaler, geschmelzten Zwiebeln und kross gebratenem Landschinken*₂ € 9,80*

... mein Leibgericht - jeden Tag eine Versuchung wert!

*Kross aus dem Ofen! Halbe Barbarieente mit Kirschrotkohl und Stampfkartoffeln *₁... die Ente wird fast ohne Knochen serviert! € 17,50*

*Zanderfilet auf der Haut gebraten, mit mildem Rahmkraut*₁ und Stampfkartoffeln € 16,80*

... das Rahmkraut ist ein mildes Weinsauerkraut, das mit Sahne gekocht und im Badischen "Wonnekraut " genannt wird

*Klopotoski's Senfrostbraten*₁ mit Bohnenbündchen und Röstkartoffeln € 18,90*

.. auf ein Rumpsteak vom besten argent. Weiderind streichen wir in Weisswein gedünstete Senfzwiebelchen und gratinieren dies mit würzigem Gruyere-Käse

*Für unsere kleinen Gäste (bis 10 Jahre)
... zu unseren Kindergerichten gehört ein Kindereis!*

Hähnchencrossies mit Pommes frites € 5,80

Fischstäbchen mit Kartoffelpüree € 5,80

....zum guten Schluß

Gebackene Apfelküchle in Zucker und Zimt mit Vanilleeis und -soße 5,40 Euro

Crème Brûlée 5,80 Euro

**...das sollten Sie wissen: Unsere Speisen sind frei von Konservierungsmitteln. Bei der Herstellung unserer Soßen, Fonds und Marinaden werden teilweise Gewürzpasten und Soßenkonzentrate verwendet, die die Zusatzstoffe Lactose, Gluten, Glutamat, Nitritpökelsalz oder Phosphat enthalten können. Sollten Sie aus gesundheitlichen Gründen diese Produkte vermeiden müssen, beraten wir Sie gerne bei der Speisenauswahl.*

1 Glutamat 2 Nitritpökelsalz 3 Phosphat