

Suppen & Vorspeisen

Tomatencremsuppe mit Ginsahne und Basilikum a/g/h	7,90 €
<p>Anti Pasti Vegan: Gegrilltes mediteranes Gemüse (Paprika, Aubergine, Zucchini, Champignons), grüne und schwarze Oliven, getrocknete Tomaten, Melone, Peperoni und Avocado a/g/h/n</p>	17,90 €
<p>Antipasti Vegetarisch: Wildkräuter, gegrilltes mediteranes Gemüse (Paprika, Aubergine, Zucchini, Champignons), Schafskäsewürfel, Cherrytomaten-Büffelmozzarella Spieß, Grana Padano, mit Frischkäse gefüllte Peperoni a/g/h/n</p>	19,90 €
<p>Anti Pasti Carne: Parmaschinken mit Melone, Datteln im Speckmantel, gegrilltes mediteranes Gemüse (Paprika, Aubergine, Zucchini, Champignons), Schafskäse, mit Frischkäse gefüllte Peperoni, getrocknete Tomaten, Grana Padano Flakes, grüne und schwarze Oliven, Grissini a/g/h/n</p>	19,90 €

Kids Corner

<p>„Pumuckel“ Pommes Frites mit Ketchup & Mayo c/6</p>	5,50 €
<p>„Spiderman“ Spätzle mit Bratensoße a</p>	5,50 €
<p>"Hänsel und Gretel" Schweine- oder Hähnchenschnitzel mit Pommes Frites & Bratensoße a</p>	9,50 €
<p>"Schneewittchen" Chicken Nuggets mit Pommes Frites, Ketchup und Mayo a</p>	9,50 €

Vegan

Veganes gelbes Thai-Curry mit Jasminreis und gerösteten Mandelblättchen g/h	19,90 €
--	---------

Vegetarisch

Penne Rigate mit Pesto von der getrockneten Tomate und Grana Padano a/g/h	14,90 €
„Durlachs Beste Käsespätzle“ mit Röstzwiebeln, Bergkäse, Emmentaler, Gouda & kleinem, gemischtem Salat a/c/	18,90 €
Pfifferling-Risotto mit gebratenen Pfifferlingen, Gartenkräuter und Grana Padano a/g/h	19,90 €
<u>Empfehlung vom Chef:</u> Frittierter Käseknödel auf Tomaten-Zucchini-Gemüse an Basilikum-Pestosoße a/g/h	22,90 €

Flammkuchen

„Elsässer Art“ mit Schmandsoße, Zwiebeln und Schwarzwälder Schinken Streifen a/c/g	9,50 €
„Spezial“ mit Schmandsoße, Zwiebeln, Mozzarella und Schwarzwälder Schinken Streifen a/c/g	9,90 €
„Funghi“ mit Schmandsoße, roten Zwiebeln, Champignons und Mozzarella a/c/g	9,90 €
„Vegi“ mit Tomaten-Schmandsoße, gegrillter marinierter Paprika, Aubergine, Champignons, Zucchini und Mozzarella a/c/g	11,90 €
„Pizza“ mit Tomaten-Schmandsoße, Kochschinken, Salami, Champignons, Parika und Mozzarella a/c/g	11,90 €
„Kreta“ mit Schmandsoße, Oliven, Pepperoni, Paprika, Schafskäse und Knoblauch a/c/g	12,90 €
„Salmone“ mit Schmandsoße, Dill, Räucherlachs, roten Zwiebeln und rosa Pfeffer a/c/d/g	14,90 €
„Pfifferling“ mit Schmandsoße, Zwiebeln, Schwarzwälder Schinkenstreifen, Gartenkräutern, gebratenen Pfifferlingen und Grana Padano a/c/g	16,90 €
„Hot Chef“ mit Schmandsoße, Schmortomaten, Knoblauch, Frühlingzwiebeln, gebratene White Tiger Garnelen (18 Stck.) mit Chili & Rosmarin-Thymian-Öl a/b/c/d/g	19,90 €

Salate

Kleiner gemischter Salat mit Rohkost- und Blattsalat, Tomate und Gurke	6,50 €
Wildkräutersalat mit gebratenen Schwarzwälder Schinkenstreifen, Croutons, Tomate, Salatgurke und Grana Padano Flakes a/h	9,90 €
Großer gemischter Salat mit Rohkost und Blattsalat, Tomate und Salatgurke	12,50 €
Badischer Wurstsalat mit roten Zwiebeln, Tomate, Salatgurke, Essiggurke und Steinofenbaguette a/h	11,50 €
Straßburger Wurstsalat mit roten Zwiebeln, Tomate, Salatgurke, Essiggurke, Käsestreifen und Steinofenbaguette a/h	11,90 €
Carpaccio vom Rind mit Wildkräutersalat, gerösteten Pinienkernen, gebratenen Pfifferlingen und Grana Padano Flakes a/h	16,90 €
Salatvariation „Teriyaki“ Großer gemischter Salat mit Rohkost und Blattsalat, Tomaten, Salatgurken, Hähnchenstreifen und Teriyakisöße a	19,90 €
„Maultaschensalat“ großer gemischter Salat mit gebratenen Maultaschen a/h	21,50 €
Salat „ Kreta“ großer gemischter Salat mit roter Zwiebel, Pepperoni, Oliven, getrockneten Tomaten an lauwarmen Schafskäse mit Knoblauch und Thymian-Rosmarinöl in der Folie gebacken a/h	21,90 €
Cesar- Salat „Schützenhaus-Style“ mit Römersalat, Tomate, Gurke, Avocado, gebratenen Hähnchenbruststreifen, Croutons, Grana Padano und leckerem Cesar-Dressing a/h	22,90 €
Wildkräutersalat „Gamba“ mit Tomate, Salatgurke, 8 Stück in Knoblauch gebratenen White Tiger Garnelen aromatisiert mit Rosmarin-Thymianöl a/g/h/b	25,90 €
Wildkräutersalat mit gebratenen Streifen vom Black Angus Rumpsteak, Tomaten, Salatgurke, gerösteten Pinienkernen & Grana Padano Flakes h/g	26,90 €

Gerne servieren wir Ihnen zu ihrem Salat eine kleine Brotauswahl

Dressings:

- Balsamico-Dressing
- Cesar-Dressing c/g/j
- Himbeer-Dressing
- Walnuss-Dressing h

Wraps

„Räucherlachs“ Weizentortillia, Frischkäse, Eisbergsalat, rote Zwiebel, Räucherlachs, Wasabi, Tomate und Salatgurke a/c/g/h	15,90 €
„Hähnchen“ Weizentortillia, Frischkäse, Eisbergsalat, rote Zwiebel, gebratene Hähnchenbruststreifen, Guacamole, Tomate und Salatgurke a/c/g/h	16,90 €
„Chili-Rind“ Weizentortillia, Frischkäse, Eisbergsalat, rote Zwiebel, Rumpsteakstreifen, Chili, Grana Padano, Tomate und Salatgurke a/c/g/h	16,90 €

Hauptgänge Fleisch

Currywurst „Classic“ Gegrillte Rindswurst, pikante Currysoße „Schützenhaus-Style“ & Pommes Frites a/c/g/h	9,90 €
Anfänger-Schnitzel mit Pommes Frites und Bratensoße a/c/g/h	12,50 €
Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Bratensoße a/c/g/h	18,50 €
Maultaschen „Schweizer Art“ mit Käse-Sahnesoße, Gartenkräutern und kleinem gemischten Salat a/c/g/h	17,90 €
Saure Schweine-Nierchen mit Bratkartoffeln a/i	18,90 €
„Cordon Blue“ vom Schwein mit Pommes Frites und Bratensoße a/c/g/h	25,90 €
Schweinefiletmedallions im Speckmantel auf Ragout von frischen Pfifferlingen mit Spätzle a/c/g/h	29,90 €
Argentinisches Black Angus Rumpsteak (ca 300 gr.) mit Kräuterbutter und Pommes Frites a/c/g/h	36,90 €

Hauptgänge Fisch

Penne-Rigate-Gambaretti mit Cognac flambierte White Tiger Garnelen (18 Stück), Knoblauch, Chili und Gartenkräutern in leichter Tomaten-Sahnesoße a/b/g/13	28,90 €
Kabeljaufilet unter der Bälauchkruste an Tomaten-Risotto mit Schmortomate und Parmesa-Chip a/d	29,90 €
Lachssteak auf Ragout vom Pfifferling mit gebratenen Frühlingszwiebeln an Jasminreis a/b	29,90 €

Wir verwenden ausschließlich tagesfrischen Fisch!

Beilagen je 4,50 €

Butterspätzle

Pommes Frites

Bratkartoffeln

Kartoffelkroketten

Jasminreis

Penne Rigate

Soße/Dips

Ketchup 0,50 €

Mayo 0,50 €

Bratensoße / Rahmsoße 1,50 €

Pfifferlingrahmsoße 2,50 €

Dessert

Erdbeer-Panna Cotta im Glas serviert mit Erdbeerculis, Erdbeeren und Schokominze a/c/g/h/13	6,90 €
Erdbeer- Becher mit drei Kugeln Vanilleeis, Schlagsahne, Eiswaffel, Erdbeeren und gerösteten Mandelblättchen a/c/g/h	9,90 €
„Schwarzwaldbecher“ Kirsch-, Schoko- und Vanilleeis, beschwipste karamellierte Kirschen, Kirschwasserbisquit, Schlagsahne, Eiswaffel und Schokolade a/c/g/h/13	9,90 €
Tiramisu “ Classico “ mit exotischen Früchten und gerösteten Mandelblättchen a/c/g/h/13	9,90 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis, Honig, Schlagsahne und gerösteten Mandelblättchen a/c/g/h	9,90 €
Ostalgie-Platte: Vanilleeis, Schokoeis, Schlagsahne, Eierlikör im Schokobecher, Eiswaffel, Krokant und Marzipan-Kakaokugel a/c/g/h/13	9,90 €

ALLERGENE

Enthält:

- A** Glutenhaltiges Getreide
- B** Krebstiere
- C** Eier
- D** Fisch
- E** Erdnüsse
- F** Soja
- G** Milch (einschließlich Laktose)
- H** Schalenfrüchte
- I** Sellerie
- J** Senf
- K** Sesamsamen
- L** Schwefeldioxid und Sulphite
- M** Lupinen
- N** Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

Enthält:

- 1** mit Konservierungsstoff
- 2** mit Farbstoff
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 4** mit Geschmacksverstärker
- 5** mit Phosphat
- 6** mit Süßungsmittel(n)
- 7** enthält eine Phenylalaninquelle
- 8** geschwefelt
- 9** geschwärzt
- 10** gewachst
- 11** koffeinhaltig
- 12** chininhaltig
- 13** Alkohol (Compass-interne Kennzeichnungspflicht)

Bei den Allergenen handelt es sich um natürliche Bestandteile von Lebensmitteln, die gegebenenfalls bei manchen Personen eine Überempfindlichkeitsreaktion des Körpers auslösen können.

Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind die aufgeführten Zusatzstoffe und Allergene zu kennzeichnen. Wir machen sie auf unseren Speisekarten und Preisaushängen unter den entsprechenden Nummern bzw. Buchstaben kenntlich.

Hinweis zum Haftungsausschluss:

Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund

der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten als Spuren enthalten sind. Die hier aufgeführten Angaben zu Allergenen beziehen sich auf die rezepturgemäß verwendeten Zutaten. In unseren Betrieben werden verschiedenste Zutaten teilweise gleichzeitig verwendet. Trotz gründlicher Reinigung zwischen allen Arbeitsschritten kann nicht vermieden werden, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt. Es kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer Inhaltsstoffe enthalten sind. Eine Haftung für eine vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird daher ausgeschlossen.