

SUPPEN

Schaumsüppchen vom Bärlauch,
gepflückt in heimischen Wäldern a/g/7

6,90 €

Spargelcremesüppchen mit Spargelstückchen
und Petersilien-Sahne a/g/7

6,90 €

Spargelcremesüppchen mit Spargelstückchen,
Räucherlachs, Schlagsahne und rosa Pfeffer a/g/d/7

8,50 €

VEGETARISCH

Fettucine mit hausgemachtem Bärlauchpesto; aus heimischen
Wäldern gepflückt, und Grana Padano a/g/2

17,90 €

"Durlachs Beste Käsespätzle"
mit Bergkäse und kleinem gemischten Salat a/g/2

18,90 €

Fettucine mit grünem und weißem Spargel in leichter Spargelsoße
mit geröstetem Sesam a/g/k

21,50 €

Überbackener Stangenspargel mit Sauce Mornay und Butter-
Petersilien-Kartoffeln g/2

24,50 €

VEGAN

„Gebratener Spargel“
Grüner und weißer Spargel mit gerösteten, schwarzem und weißem,
Sesam, an Schmortomate k

19,90 €

KIDS CORNER

„Hänsel und Gretel“
Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Bratensoße a/7/8

9,50 €

„Schneewittchen“
Chicken Nuggets mit Pommes Frites, Ketchup und Mayo a/6/8

9,50 €

„Pumuckel“
Pommes Frites mit Ketchup und Mayo 6/8

5,50 €

„Spiderman“
Spätzle mit Bratensoße a/c

5,50 €

FLAMMKUCHEN

"Elsässer Art" Mit Schmandsoße, Speck und Zwiebel <i>a/c/g//1</i>	9,50 €
"Spezial" Mit Schmandsoße, Speck, Zwiebel und Käse <i>a/c/g//1/2</i>	9,90 €
"Funghi" Mit Schmandsoße, roten und weißen Zwiebeln, Champignons und Bärlauchpesto <i>a/c/g</i>	9,90 €
"Veggie" Mit Sauce Hollandaise, grünem und weißem Spargel <i>a/c/g</i>	12,90 €
"Salmone" Mit Schmandsoße, Dill, Räucherlachs, roter Zwiebel und rosa Pfeffer <i>a/c/d/g</i>	14,90 €
"Primavera" Mit Sauce Hollandaise, grünem und weißem Spargel, Räucherlachs und Bärlauchpesto <i>a/c/d/g</i>	17,90 €
"Chefe" Mit Schmandsoße, Schmortomaten, Knoblauch, roter Zwiebel, Bärlauchpesto und 18 gebratenen White Tiger Garnelen	19,90 €

SALATE

Kleiner gemischter Salat mit Rohkost- und Blattsalat, Tomate und Gurke	6,50 €
Großer gemischter Salat mit Rohkost- und Blattsalat, Tomate und Gurke	12,50 €
Rucolasalat mit Tomate, Gurke, gebratenen Schwarzwälder Schinkenstreifen und Grana Padano <i>1/2</i>	9,90 €
"Badischer Wurstsalat" mit roter Zwiebel, Tomate und Gurke, Essiggurke und Bauernbrot <i>a/1/2/5/6/7</i>	10,50 €
"Straßburger Wurstsalat" mit roter Zwiebel, Tomate und Gurke, Essiggurke, Käsestreifen und Bauernbrot <i>a/1/2/5/6/7</i>	10,90 €
Carpaccio vom Rind mit Rucola, Pinienkerne und Grana Padano	17,90 €
Sommerliche Salatvariation "Teriyaki" Großer gemischter Salat mit Rohkost- und Blattsalat, Tomate, Gurke, gebratenen Hähnchenbruststreifen und Teriyaki-Soße <i>a/6/7</i>	19,90 €

SALATE

Rucolasalat mit Himbeerdressing, Beeren, gebackenem lauwarmen Französischem Ziegenkäse mit Duft-Honig und gerösteten Mandelblättchen h/2

22,50 €

"Cesar-Salat Schützenhaus Style"
Mit Römersalat, Tomate, Gurke, Avocado, gebratenen Hähnchenbruststreifen, Croutons, Grana Padano - Flakes und leckerem Cesar-Dressing h/g

22,90 €

Rucolasalat "Gamba"
Mit Tomate, Gurke, 18 in Knoblauch gebratenen White Tiger Garnelen, aromatisiert mit Rosmarin-Thymian Öl und Chili b

25,90 €

Spargelsalat vom grünen und weißen Stangespargel mit Sauce Vinaigrette und Rose vom Räucherlachs c/d/1

23,90 €

Rucolasalat mit gebraten Streifen vom Argentinischem Black Angus Rumpsteak, Tomate, Gurke, gerösteten Pinienkernen und Grana Padano – Flakes h/2/5/7

26,90 €

Gerne servieren wir ihnen zu ihrem Salat eine kleine Brotsauwahl

Salat Dressing

Balsamico – Dressing 6

Himbeer – Dressing 6

Walnuss – Dressing h/6

Cesar – Dressing h/6/g

Grimms Bratwurstspezialitäten

"Schützenhaus Bratwurst" vom Schwein, in Majoran gebraten, mit Pommes Frites und scharfem Senf 1/5/6/7

10,90 €

Das Paar "Schützenhaus Bratwürste" vom Schwein, in Majoran gebraten, mit Pommes Frites und scharfem Senf 1/5/6/7

15,90 €

"Schützenhaus Currywurst" vom Rind mit hausgemachter Curry-Soße, Curry und Pommes Frites 1/5/6/7/8

13,90 €

Unsere Würste werden nach Rezept vom Chef von der Metzgerei Zehnbauer produziert

Der Kracher vom Chef!

"Pariser Spargel"

Frischer Pfannkuchen, Wachholderschinken der Extraklasse, Sauce Mornay und weißem Spargel, überbacken mit Grana Padano a/g/i/2

25,90 €

"Pariser Spargel", mit weiblicher, französischer Baberie-Flugentenbrust a/g/i/2

39,90 €

- "Ein Teller voller Glück", Oli

FLEISCH

Anfänger-Schnitzel mit Pommes Frites und Bratensoße a/c/g/h/7/8	12,50 €
Saure Nieren mit Bratkartoffeln a/i	18,90 €
Panierte Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Bratensoße a/c/g/h/7/8	17,50 €
"Spargelsteak Schützenhaus Style" Saftiges Schweinesteak an überbackenem Stangenspargel, Sauce Hollandaise mit Petersilien-Kartoffeln a/g/i	23,90 €
Schweinemedallions im Speckmantel auf Ragout vom grünem und weißem Spargel, mit Bratkartoffeln a/g/i	29,90 €
Weibliche, französische Baberie-Flugentenbrust Auf gebratenem grünem Spargel mit Sesam, Sauce Hollandaise und Herzoginkartoffeln a/g/i	35,90 €
Argentinisches Black Angus Rumpsteak (ca. 300 g) mit Kräuterbutter und Pommes Frites 7/8	36,90 €
Argentinisches Black Angus Rumpsteak (ca. 300 g) auf gebratenem grünem und weißem Spargel mit Bärlauch- Hollandaise und Herzoginkartoffeln g/7	39,90 €

FISCH

Zanderfilet auf der Hautgebraten an Bärlauch-Soße mit Basmati-Reis und rosa Pfeffer a/d/g/2	28,90 €
Duett von Lachs und Zander auf Ragout vom grünem und weißem Spargel mit Butter-Petersilien-Kartoffeln a/d/g/2	29,90 €
18 tomatisierte White Tiger Garnelen Mit Knoblauch, Chili, Wurzelgemüse und Gartenkräutern an Steinofenbaguette a/d	26,90 €
Fettucine "Gamberetti" Mit Cognac flambierten White Tiger Garnelen, Knoblauch, Chili, Gartenkräutern in Tomaten-Sahne-Soße	28,90 €

Wir verwenden ausschließlich frischen Fisch

BEILAGEN

Portion Butterspätzle a/c	4,50 €
Portion Pommes Frites 8	4,50 €
Portion Bratkartoffeln	4,50 €
Portion Basmati-Reis a	4,50 €
Portion Tagliatelle a	4,50 €
Portion Kroketten a	4,50 €

DIPS UND SAUCEN

Ketchup 1/2/6	0,50 €
Mayo c/1/2/6	0,50 €
Bratensoße a	1,50 €
Rahmsoße a/g	1,50 €

DESSERT

Erdbeer-Pana Cotta

Im Glas serviert mit Erdbeer-Coulis, Erdbeeren und Minze a/g

6,90 €

"Früchtebecher"

Schoko-, Kirsch- und Erdbeer-Eis mit exotischen Früchten, Schlagsahne,
Waffel und gerösteten Mandelblättchen a/c/g/h

9,90 €

"Erdbeerbecher"

Mit 3 Vanille-Eis, Schlagsahne, Waffel, frischen Erdbeeren und
gerösteten Mandelblättchen a/c/g/h

9,90 €

"Schwarzwaldbecher"

Mit Kirsch-, Schoko- und Vanille-Eis, beschwipsten, karamellisierten Kirschen, Kirschwasser-Biskuit,
Schlagsahne, Waffel und Schokoladen-Raspeln a/c/g/13

9,90 €

Tiramisu "Classico"

Mit exotischen Früchten und Früchte-Coulis a/c/g

9,90 €

Dessert-Empfehlung vom Chef

"Erdbeer-Lasagne"

Mandelgebäck mit Erdbeer-Coulis, leckerem Joghurt-Mouse, frischen Erdbeeren und Minze a/c/g/h

12,50 €

- "Ein Erdbeer-Traum", Oli