

Speisekarte „derzeit wegen Corona eingeschränkt“

(auf Wunsch kleine Portionen)



Sekt mit Pfirsichlikör und geeister Himbeere 3,90

Tagessuppe 4,10

Wochenkarte

Rumpsteak vom Jungbullen aus der Region | hausgemachte Kräuterbutter | Pommes frites 17,90

Sauerbraten vom Jungrind aus eigener Aufzucht | Spätzle | Tagesgemüse 16,30

Zarter **Gulasch** vom Jungrind aus eigener Aufzucht | Spätzle | Tagesgemüse 12,90

Seniorenteller

Rinderzunge an Madeirasauce | Kartoffelkroketten | Tagesgemüse 13,10

Tagesdessert

1 große Kugel Heidelbeer – Joghurt - Eis vom Wilmershof aus Schwärzenbach | mit Sahne garniert 3,80

Unsere Klassiker

Hausgemachte **Rinderroulade** nach Großmutter's Rezept gefüllt mit Schwarzwälder Speck | Hackfleisch | Zwiebeln Spätzle | Apfelrotkohl 16,90

Hirschkalbsbraten mit Williams – Birne | Spätzle | Preiselbeeren 17,10

Geschnetzeltes von der Putenbrust in Ananas – Curry – Sauce | Basmatireis 12,90

Schwarzwälder Schweinebäckle (gepökelt) an Bratensauce | Spätzle 11,60

Paniertes **Schnitzel vom Schweinerücken** | Pommes frites 10,70

1 Paar **Bauernbratwürste** | Röstzwiebeln | Pommes frites 10,80

Badische Käsespätzle mit Röstzwiebeln (vegetarisches Gericht) dazu ein bunter Salatteller	10,20
Paniertes Kohlrabischnitzel Kräuterquark (vegetarisches Gericht) Bratkartoffeln bunter Salatteller	13,30
Großer Salatteller mit frittierten Zanderstreifen im Bierteig Kräuterquark Brot 13,50	
Großer Salatteller mit Salaten der Saison Wurstsalat gekochtes Ei Käse Brot	11,90
Beilagensalat zu unseren Hauptgerichten	3,20

Portion **Bratkartoffeln** oder **Pommes frites** zu unseren Salaten je 3,20

Tradition aus der Vesperküche

Vesperbrett mit Schwarzwälder Wurstspezialitäten Käse Brot	9,90
Portion Schwarzwälder Schinken Käse Butter Brot 11,60	
Geräuchertes Schwarzwälder Schäufole (kalt) bunt garniert Brot	8,80
Wurstsalat (mit oder ohne Käse) Salatgarnitur Brot	8,90
Badisches Dreierlei Wurstsalat Bratkartoffeln Kräuterquark	11,90

Getränkete als QR-Code:



Allgemeine Informationen:
Informationen betreffend der Allergene und die Erläuterungen zu den deklarierungspflichtigen Zusatzstoffen erhalten Sie gerne von uns.

Unser Gasthaus Ahorn:

Der Ahornhof liegt in beschaulicher Schwarzwälder Idylle und wurde in seiner heutigen Form um das Jahr 1650 erstellt – doch schon im 13. Jahrhundert – belegen historische Schriftstücke – gab es an dieser Stelle unser Gasthaus.

Wir laden Sie gerne ein uns auf www.gasthaus-ahorn.de ein wenig näher kennen zu lernen. Einen schönen Aufenthalt wünscht Ihnen das ganze Team vom Ahorn