

Speisekarte „derzeit wegen Corona eingeschränkt“

(auf Wunsch kleine Portionen)



Sekt mit Pfirsichlikör und geeister Himbeere 4,10

Tagessuppe 4,50

Wochenkarte

Rumpsteak vom Jungbullen aus der Region | hausgemachte Kräuterbutter | Pommes frites 19,80

Hirschkalbsbraten mit Williams – Birne | Preiselbeeren | Spätzle 17,40

Sauerbraten vom Jungbullen aus eigener Aufzucht | Spätzle 16,30

Rinderzunge an Madeirasauce | Kartoffelkroketten | Tagesgemüse 16,40

Paniertes Kalbsschnitzel
Pommes frites | Preiselbeeren 17,50

Seniorenteller

Gegrillte **Medaillons vom Schwein** | hausgemachte Kräuterbutter
Kroketten | Tagesgemüse 14,40

Tagesdessert

Wilmers Heidelbeer - Bauernhofeis | geröstete Mandeln | Sahne 3,90

Unsere Klassiker

Hausgemachte **Rinderroulade** nach Großmutter's Rezept
gefüllt mit Schwarzwälder Speck | Hackfleisch | Zwiebeln
Spätzle | Apfelrotkohl 17,50

Geschnetzeltes von der Putenbrust in Ananas – Curry - Sauce | Basmati - Reis 13,20

Schwarzwälder Schweinebäckle (gepökelt) an Bratensauce | Spätzle 13,10

Paniertes **Schnitzel vom Schweinerücken** | Pommes frites 12,50

1 Paar **Bauernbratwürste** | Zwiebeln | Pommes frites 12,20

Badische Käsespätzle mit Zwiebeln bunter Salatteller (vegetarisches Gericht)	11,70
Paniertes Kohlrabischnitzel Kräuterquark (vegetarisches Gericht) Bratkartoffeln bunter Salatteller	13,40
Hausgemachte Grünkernbratlinge Rahmspinat bunter Salatteller (vegan)	12,90
Großer Salatteller mit frittierten Zanderstreifen im Bierteig Kräuterquark Brot	13,80
Großer Salatteller mit Salaten der Saison Wurstsalat gekochtes Ei Käse Brot	11,90
Beilagensalat zu unseren Hauptgerichten	4,20

Portion **Bratkartoffeln** oder **Pommes frites** zu unseren Salaten je 3,50

Tradition aus der Vesperküche

Vesperbrett mit Schwarzwälder Wurstspezialitäten Käse Brot	9,90
Portion Schwarzwälder Schinken Käse Butter Brot	11,60
Bratenbrot vom Schweinenacken bunt garniert	8,90
Wurstsalat (mit oder ohne Käse) Salatgarnitur Brot	8,90
Badisches Dreierlei Wurstsalat Bratkartoffeln Kräuterquark	11,90

Getränkete als QR-Code:



WLAN:

Netz: Restaurant Passwort: gasthausahorn

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