



Badische Spezialitäten *Specialities of the region / Spécialités du pays de Bade*

2 Maultaschen in der Brühe mit Speck-Zwiebelschmelze € 8,80

2 Meat pockets in consommé with onions ³
2 Ravioles dans un bouillon avec des lardons et des oignons

Käs'spätzle mit Röstzwiebeln und Salatgarnitur € 9,80

Cheese noodles with roasted onions and garnished salad
Spätzle au fromage, oignons grillés et petite salade garniture

Badisches Bauernomelette mit Gewürzgurke und Salatgarnitur € 8,50

Potatoes baked with egg, ram pickled cucumber and garnished salad ^{2, 3}
Omelette paysanne, cornichons „aigre-doux“ et petite salade garniture

Schäufele auf Sauerkraut dazu Salzkartoffeln € 10,80

Smoked and cooked pork on pickled cabbage and boiled potatoes
Palette fumée sur choucroute et pommes vapeur ^{1, 3}

*Frikassee von der Pute mit Riesling-Champignon-Sauce
im Reiserand* € 12,50

Turkey fricassee with white-wine-mushroom-sauce and rice
Emincé de dinde, aux sauce vin blanche avec des champignons, riz nature

feines Rahmschnitzel mit Spätzle € 15,50

Escalope in cream sauce with Spätzle
Escalope à la crème et Spätzle

*Schwarzwälder Rippenspeer (Spare Ribs) mit Barbequesauce
und Pommes Frites* € 15,80

Black Forest spare ribs with barbeque-sauce and french fries
Travers de porc grillés, sauce barbecue et pommes frites

1) Konservierungsstoffe, 2) Antioxidationsmittel, 3) Phosphat, 4) Geschmacksverstärker,
 5) Farbstoff, 6) geschwefelt, 7) mit Süßungsmitteln





Suppen *Soups / Soupes et potages*

<i>Kraftbrühe mit Markklößchen</i>	€ 4,90
<i>Consommé with marrow quenelles 1</i>	
<i>Consommé aux quenelles à la moelle</i>	
<i>Kartoffelsuppe mit Kracherle</i>	€ 5,40
<i>Potato soup with croutons</i>	
<i>Potage aux pommes de terre et croutons</i>	
<i>Tomatencremesuppe mit Sahne verfeinert</i>	€ 5,40
<i>Tomato-cream-soup</i>	
<i>Soupe de tomates à la crème</i>	
<i>Würzige Gulaschsuppe mit Brot</i>	€ 6,90
<i>Spicy goulash soup with bread</i>	
<i>Soupe de goulasch épicée avec du pain</i>	

Vorspeisen *Starters/Entrées*

<i>Schnecken in Kräuterbutter</i>	
<i>Snails "maitre d'hotel"</i>	
<i>Escargots à la bourguignonne</i>	
<i>½ Dtzd.</i>	€ 9,50
<i>1 Dtzd.</i>	€ 15,50
<i>Schwarzwälder Forellenfilet mit Sahnemeerrettich</i>	€ 9,80
<i>Black Forest smoked troutfilet with horseradish-cream 1,6</i>	
<i>Filet de truite fume de la Foret Noire, sauce au raitfort</i>	
<i>Crevetten in Cocktailsauce mit Früchten</i>	€ 9,80
<i>Shrimps in cocktail-sauce and fruits</i>	
<i>Cocktail de crevettes aux fruits</i>	

1) Konservierungsstoffe, 2) Antioxidationsmittel, 3) Phosphat, 4) Geschmacksverstärker,
5) Farbstoff, 6) geschwefelt, 7) mit Süßungsmitteln





Salate *Salads/Salades*

Gemischter Beilagensalat € 4,80

Mixed side dish salad

Petite assiette de crudités et salades

Großer Laternen-Salatteller € 10,80

Big salad-plate « Laterne »

Grande salade « Laterne »

Mit Schinken, Käse und Ei € 11,80

With ham, cheese and egg ^{1,3}

Avec du jambon, fromage et œuf

Mit gebratenen Putenbruststreifen € 12,80

With sliced turkey breast, grilled

Avec de l'émincé de dinde grillée





Laternen Schmankerln Specialities of the „Laterne“ / Spécialités „Laterne“

Geschnetzeltes von der Pute in Curryrahm mit Reis € 14,50

Sliced turkey in curry-cream with rice
Emincé de dinde à la crème au curry avec du riz nature

Badisches Tellerfleisch mit Meerrettichsauce € 15,20

und Kartoffel-Gurkensalat

Boiled meat with horseradish-sauce and potato-cucumber-salad 6, 7
Pot-au-feu „Baden“, sauce à la crème au raifort, salade de pommes de terre au concombres

Jägerschnitzel mit Pommes Frites € 16,20

Escalope of veal chasseur with french fries
Escalope de porc „Chasseur“ et pommes frites

Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Pommes Frites € 23,50

Vienna Schnitzel with french fries
Escalope de veau „Viennoise“ et pommes frites

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit € 23,50

Champignons, dazu Kartoffelrösti

Veal chop „Zürich“ with mushrooms and Rösti 4
Emincé de veau „Zurichoise“, sauce à la crème et aux champignons avec rösti

Filetgulasch „Stroganoff“ mit Zwiebel- und € 24,50

Gurkenstreifen in Dijon-Senf-Sauce, dazu Spätzle

Beef fillet stripes „Stroganoff Style“ with onions and cucumber in mustard-sauce and Spätzle
Goulash de filet de boeuf „Stroganoff“, sauce à la crème aux oignons, Julienne de concombre et moutarde avec des Spätzle 1, 3

Wildschweinbraten in Wacholderrahmsauce € 22,80

mit Rotkraut, Preiselbeeren und Krokette

Roasted wild boar in juniper berry-cream-sauce with red cabbage, cranberries and potato croquettes
Roti de sanglier braisé, sauce à la crème aux baies de genièvre, accompagné de choux rouge, d'aïrelles et de pommes croquettes 1, 4

1) Konservierungsstoffe, 2) Antioxidationsmittel, 3) Phosphat, 4) Geschmacksverstärker,
5) Farbstoff, 6) geschwefelt, 7) mit Süßungsmitteln





Vegetarisch *Vegetarian / Plats végétariens*

buntes Gemüse der Saison auf Kartoffelrösti und Sauce Bearnaise € 9,20

Mixed vegetables of the season with potato Rösti and Sauce Bearnaise
Assortiment de légumes de saison avec rösti et sauce béarnaise 4

Blumenkohl-Käse-Medaillon mit Tomatensauce und Reis € 9,50

Cauliflower-cheese-medaillon with tomato-sauce and rice
Galettes de choux-fleurs au fromage, sauce tomate et riz 1, 4

Ziegenkäse mit Balsamico-Pesto an Salatbouquet € 9,80

Goat cheese with balsamico-pesto and garnished salad
Fromage de chèvre sur pesto au balsamico et bouquet de salade

Fisch *Fish / Poissons*

Frische Schwarzwaldforelle „Müllerin“ gebraten € 19,80
in Mandelbutter mit Dillkartoffeln

Black Forest trout, grilled, in almondbutter with dill potaoes
Truite „meunière“ de la Foret Noire, beurre aux amendes et pommes à l’aneth

gebratenes Zanderfilet im Speckmantel an € 17,80
Hummersauce mit Dillkartoffeln

Picke perch in a bacon-coat with lobster-sauce and dill potaoes 1, 3
Médailles de sandre chemisés de lard roti sur sauce homardine et pommes à l’aneth

Unser Dauerrenner *Our hit / Notre grand classique*

Schweinsbraten aus dem Rohr mit Dunkelbiersauce € 12,50
Bayrisch Kraut und Kartoffelknödel

Roasted pork with beer-sauce, bavarian cabbage and potato dumpling
Roti de porc au four, sauce à la bière brune, choux à la bavaroise et quenelle de pommes de terre





Vom Grill *from our grill/grillades*

Gebratenes Putensteak mit Kräuterbutter und frisches Tagesgemüse € 16,20

Turkey steak with herbs butter and mixed vegetables
Steack de dinde, beurre „Maitre d’hotel“ et legumes du jour

Schweinefilet „Förster Art“ mit Pilzrahmsauce und Spätzle € 17,80

Pork fillet „German Style“ with mushroom-cream-sauce and Spätzle
Mignons de porc „Forestière“, sauce à la crème et aux champignons, Spätzle

Rumpsteak mit Kräuterbutter, Grilltomate und Pommes Frites € 22,00

Rump-steak with herbs butter, grilled tomato and french fries
Faux-filet de bœuf, beurre „Maitre d’hotel“, tomate grillée et pommes frites

Rumpsteak mit Pfeffersauce, Grilltomate und Pommes Frites € 22,80

Rump-steak with pepper-sauce, grilled tomato and french fries 1
Faux-filet de boeuf sauce au poivre vert, tomate grillée et pommes frites

Kalbssteak mit Pfifferlingen in Rahm und Spätzle € 24,50

Veal steak with chanterelles in cream with Spätzle
Steack de veau aux girolles, sauce à la crème et Spätzle

*Rinderfilet an Sauce Bearnaise, Grilltomate,
 Speckbohnen und Kroketten* € 26,50

Fillet of beef with Sauce Bearnaise, grilled tomato, beans and bacon with croquette potatoes
Filet de boeuf, sauce Béarnaise, tomate grillée, haricots aux et pommes croquettes 1, 3

1) Konservierungsstoffe, 2) Antioxidationsmittel, 3) Phosphat, 4) Geschmacksverstärker,
 5) Farbstoff, 6) geschwefelt, 7) mit Süßungsmitteln





Für den kleinen Hunger *Snacks / Pour la petite faim*

Badischer Wurstsalat mit Bratkartoffeln € 10,80

Badish made sausage salad with roasted potatoes 1,3
Salade de saucisse „Baden“ avec du pommes sautées

Obazda gut gewürzt, mit 2 Stück Brot € 8,20

marinated spicy camambert with two pieces bread 5
Purée de Camembert assaisonnée (paprika et oignons) avec du pain

*Handfestes Brotzeitbrett mit Brotkörbchen reich garniert mit
Wurst, Käse und Geräuchertem* € 12,50

Mixed platter with breadbasket, sausage, cheese and smoked 3,5
Planchette richement garnie de charcuterie, fromages et viandes fumées corbeille de pain

*Sechs Nürnberger Rostbratwürstchen auf Sauerkraut
mit Salzkartoffeln* € 10,80

Roasted sausages from Nuremberg with cabbage and boiled potatoes 1,3
6 saucisses de Nuremberg grillées, sur choucroute, avec des pommes vapeur

Zum Dessert empfehlen Wir *Desserts/Desserts*

Rote Grütze mit Vanillesauce und Sahne € 6,20

Fruits pudding with vanilla-sauce and whipped cream 5,7
Soupe rafraichie de fruits rouges, sauce vanille et chantilly

Warmer Apfelstrudel mit Vanillesauce und Eis € 6,80

hot apple strudel with vanilla-sauce and icecream 5
Strudel aux pommes chaud, sauce et glace vanille

Schwarzwaldparfait an Fruchtspiegel € 6,50

Black Forest parfait with fruits-sauce 5
Parfait glacé „Foret Noire“ sur coulis de fruits

Fragen Sie nach unserer Eiskarte

*Please ask for our Dessert-card
Demandez notre carte des desserts*

Preise inklusiv Bedienung und Mehrwertsteuer

*Prices are included service and tax
Tous nos prix sont „taxes et service compris“*





Für den ganz großen Hunger *big things / pour le grand faim*

Riesenschnitzel (ca. 240 gr.) mit buntem Marktgemüse und Pommes Frites € 19,80

Cotoletta gigante di maiale con verdura stagionale e patatine

Riesenbratwurst (ca. 180gr.) mit Bayrisch Kraut und Bratkartoffeln € 12,50

Salsiccia bianca gigante con crauti bavaresi e fette di patate saltate

Für unsere kleine Gäste *For the kids / pour les enfants*

Kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Ketchup € 7,20

Cotoletta per bambini con patatine fritte e ketchup

Kinderspätzle mit Tomatensauce € 5,50

Pasta regionale all'uovo con sugo

Extra Beilagen *Extra side dishes / Extra garniture*

Pommes Frites patatine fritte € 3,50

Kroketten Crocchette € 3,50

Bratkartoffeln fette di patate salstate € 3,50

Kartoffelrösti Rösti di patate € 3,50

Spätzle Pasta regionale all'uovo € 2,80

Salzkartoffeln Patate bollite € 2,80

Reis riso € 2,80

Tagesgemüse verdura stagionale € 3,50

Brotkörbchen mit Brezeln, Brot und Schmalz € 2,80

Cestino di pane con brezel e strutto

Zwei Stück Brot € 1,00

Due fette di pane

