

UNSERE EXTRAKARTE

Vorspeise

Süßkartoffel-Kokossuppe mit Zitronengras 7,5

Eine samtige Komposition aus aromatischer Süßkartoffel und cremiger Kokosmilch, verfeinert mit frisch aufgekochtem Zitronengras. Leicht exotisch, und wunderbar ausgewogen – ein wohltuender Einstieg in Ihr Menü.

Hauptgerichte

Hähnchenschnitzel „Jägerart“ mit Spätzle 19,5

Knusprig paniertes Hähnchenschnitzel, serviert mit einer aromatischen Jägersoße aus frischen Champignons, Zwiebeln und Kräutern. Dazu hausgemachte Spätzle - ein klassischer, feiner Genuss.

Hähnchencurry Wirtshaus-Style 19,5

Zartes Hähnchenfleisch vereint sich mit aromatischer Süßkartoffel und frischem Gemüse in einer cremigen Kokosmilch-Currysauce. Herzhaft abgeschmeckt, leicht exotisch und dennoch bodenständig. Ein echtes Wohlfühlgericht im Wirtshausstil. Dazu servieren wir gedämpften Reis.

Dessert

Churros mit Schokosoße 4,5

Frisch gebackene, goldbraune Churros mit knuspriger Hülle und zartem Inneren, serviert mit einer warmen, vollmundigen Schokosoße. Ein süßes Highlight, das Kindheitserinnerungen weckt und jeden Moment verführt.

Drink des Monats

Mango „sprit“ | 0,3l / 7,-

Mangowürfel, Sekt, Mangosirup, Soda

Ein spritzig-exotischer Genuss aus saftigen Mangostücken, feinem Mangosirup und einem Hauch Soda, aufgegossen mit gekühltem Sekt. Fruchtig, leicht und herrlich erfrischend – geht auch alkoholfrei

Bier des Monats

Bauhöfer Schwarzwälder Helles | 0,3l / 3,4 | 0,5l / 4,8

Ein mildes, süffiges Helles aus badischer Brautradition!

Alle Preise in Euro



NIEDERBÜHL · RESTAURANT · WIRTSHAUS · BIERGARTEN · EVENTS · EINZIGARTIG IM SÜDWESTEN