

UNSERE EXTRAKARTE

Kreolischer Meeresfrüchte-Topf 22,5

Kräftiger Eintopf nach originaler Louisiana-Art mit knackigen Garnelen, Muscheln und zartem Fisch, perfekt abgeschmeckt mit typischen Cajun-Gewürzen. Dazu reichen wir fluffigen Reis.

Vital-Teller mit Hummus 18,5

Cremiger, hausgemachter Hummus, getoppt mit gebackenen Blumenkohlröschen und einer erfrischend-fruchtigen Rote-Bete-Salsa.

Bandnudeln mit Pfifferling-Rahm-Soße 18,5

Bandnudeln, umhüllt von einer kräftigen Pfifferling-Rahm-Soße. Die frischen Pfifferlinge bringen ein intensives, herzhaftes Aroma. Ein schlichter, badischer, charakterstarker Klassiker.

Kirschenplotzer mit Vanilleeis 6,5

Warmer, saftiger Kirschenplotzer nach traditioneller Art – mit Kirschen und feiner Gewürznote. Dazu eine Kugel cremiges Vanilleeis, für einen runden, wohlig-süßen Abschluss.

Limo des Monats

Hausgemachte Quitte-Holunderblüte-Limo 0,3l / 4.-

Aromatische Quitte trifft intensive Holunderblüte.

Bier des Monats

Rothaus Tafelbier Helles 0,3l / 3,6 | 0,5l / 5,2

Ein mildes, süffiges, Helles aus badischer Brautradition!

Alle Preise in Euro



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