

### Vorspeisen

*Saisonaler Salatteller  
an French-Hausdressing*

*vegetarisch*

6,90 €

\*\*\*

*Badischer Feldsalat  
an feinem Kartoffeldressing  
\*mit Speck & Croutons*

9,50

*\*oder mit Ei & Croutons 9, vegetarisch*

\*\*\*

*Blätterteigpastetchen  
mit Kalbs-Ragout fin & Erbsen*

12,50

\*\*\*

*Gebratenes von Garnele & Jakobsmuschel  
auf Selleriepüree, Limettenschaum*

13,80

### Suppen

*Kürbiscremesuppe  
mit Kokos & Curry*

7,80

\*\*\*

*Hirschessenz  
mit hausgemachtem Steinpilz-Maultäschle*

8,50

### Hauptgerichte:

*Kartoffel-Käseküchlein  
mit Waldpilzen a la creme  
& Gemüsevariation*

*vegetarisch*

18,50

## Wild

*Scheiben von der geschmorten Hirschkeule  
mit Apfelrotkraut & Kartoffelpüree*

21,50

\*\*\*

*Hirschgulasch mit gebratenen Waldpilzen  
Preiselbeerbirne, Apfelrotkraut & Eierspätzle*

23,50

\*\*\*

*Rehschnitzel aus der Keule, mit gebratenen Waldpilzen  
Preiselbeerbirne, Eierspätzle*

*Apfelrotkraut & karamellisierte Maronen*

29,50

\*\*\*

*Rosa gebratene Medaillons vom Hirschrücken  
an Pfeffer – Kirschsauce*

*mit Preiselbeeren, Eierspätzle, Apfelrotkraut,  
Rosenkohl & karamellisierten Maronen*

33,00

## Wild-Weinempfehlung

*2015 er Auggener Schäf Cuvée Hubertus (Pinot Noir & Regent )*

*Winzergenossenschaft Auggen, Markgräflerland*

*- im Offenausschank aus der 0,75 Ltr. Flasche -*

0,2 Ltr. 7,00 €

0,5 Ltr. 17,50 €

0,75 Ltr. Fl. 26,00 €

## Fisch:

*Bercher's Fischvariation  
Lachs, Saibling & Garnele an Safransauce  
mit Blattspinat & Reis*

26,50

## Fleisch

*Putengeschnetzeltes mit Curry & Früchten  
Reis & Gemüsevariation*

17,80

*Fleischkäse, gebraten mit Zwiebeln, Sauerkraut  
und Kartoffelpüree*

14,80

\*\*\*

*Cordon bleu vom Schweinerücken  
mit Pommes frites & gem. Salat*

18,80

\*\*\*

*Bauernbratwurst von der Landmetzgerei Jülg / Horheim  
mit Zwiebelsoße, Sauerkraut und Kartoffelpüree*

16,80

\*\*\*

*Schweinefilet am Stück gebraten  
mit Waldpilzen a la creme, Eierspätzle & Gemüsevariation*

22,50

\*\*\*

*Rumpsteak vom Argentinischen Weiderind  
an Pfeffersauce, mit Kräuterbutter, Pommes frites & Gemüsevariation*

29,00

\*\*\*

*Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken  
mit Pommes frites & gemischtem Salat*

23,50

\*\*\*

*Kalbsfilet am Stück gebraten, mit Waldpilzen a la creme  
Kartoffelpüree und Gemüsevariation*

32,00

### *Vesper/ Salate mit ...*

#### *„Chefsalat“*

*Großer gemischter Salatteller mit warmen Putenstreifen u. Champignons*

15,90

\*\*\*

#### *„Bercher-Toast“*

*2 kl. Schweinefilet mit Waldpilzen a la creme mit großer gemischter Salatgarnitur*

17,90

\*\*\*

*Wurstsalat mit Käse & Bauernbrot*

11,90

\*\*\*

*Wurstsalat mit gemischten Salaten garniert & Bauernbrot*

12,90

## Desserts

*1 Kugel zartschmelzendes Vanilleeis  
mit Baileys & Sahne*

4,80

\*\*\*

*Hausgemachte Dampfnudeln  
mit Vanillesoße*

9,00 (Dauer 20min.)

\*\*\*

*Hausgemachte Topfenknödel  
mit Vanillesoße, Pflaumenkompott & hausgemachtem Himbeersorbet*

10,00 (Dauer 15min.)

\*\*\*

*Erfrischendes Zitronensorbet  
mit Sekt aufgefüllt*

7,00

\*\*\*

*Gemischtes Eis, 3 Kugeln nach Ihrer Wahl  
Walnuss, Vanille, Schokolade, Himbeere oder Zitrone*

6,80 €      Sahne + 80 Cent

\*\*\*

*Coupé „Bercher Geist“, zartschmelzendes Vanilleeis  
mit Grand Marnier flambiert & Sahne*

9,20

\*\*\*

*Coupé „Dänemark“, zartschmelzendes Vanilleeis  
mit heißer hausgemachter Schokoladensoße & Sahne*

8,80

\*\*\*

*Coupé „Eis & Heiß“  
Zartschmelzendes Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne*

9,20

\*\*\*

*Unsere Dessertwein-Empfehlung:  
2013er Laufener Altenberg Nobling, Beerenauslese, Edition No. 5  
4cl    5,50*