

APERITIFEMPFEHLUNG

WOHLVERDIENT UND GERNE NACHMITTAGS VON GÄSTEN GETRUNKEN

		Euro
Lillet Berry	0,2 l	7,9
Lillet Blanc mit erfrischende Beeren		
Landmann's Holly	0,2 l	5,9
Mit Gin, Hollunder und Minze		
Frühlingshaftes Waldhaus Fassbier	0,4 l	3,9
im gekühlten Steinkrug		

WEINEMPFEHLUNG

DIE PERFEKTE BEGLEITUNG ZUM VESPER

		Euro
2016er "Helios"	0,1 l	4,9
Qualitätswein, trocken, 13% vol.	0,2 l	7,9
Weingut Thomas Schaffner, Bötzingen	0,75 l	28,9
Cuvée aus Welschriesling und Chardonnay mit dezente Aromen von Litschi, Aprikose und Zitronengras.		
2016er „Rubino“ Rotwein Cuvée	0,1 l	5,9
Qualitätswein, trocken, 12.5% vol.	0,25 l	10,9
Weingut Thomas Schaffner, Bötzingen	0,75 l	30,9
Bio Ecovin		

Im Eichenfass gereifter Rotwein. Den Namen „Rubino“ verdankt er seinem edlen und rubinrotem Erscheinungsbild. Ein Wein voller Aromen, welcher ideal zu schmackhaften Kurzbratgerichten empfohlen wird.
Best of Freiburger Piwis 2016

GESUNDES GRÜNES

IDEAL AN WARMEN SOMMERTAGEN FÜR HUNGRIGE WANDERER & BIKER

Kleiner gemischter Salatteller	€	4.9
Großer gemischter Salatteller	€	8.9
Cous-Cous Salat	€	7.9
Humus und Vegetarische Crème Mit Bauernbrot	€	8.9

VOM SUPPENKASPER

WENN'S MAL NICHT SO HEISS IST ODER EINFACH DER APPETIT KOMMT

Hausgemachtes Gulaschsüpli	€	7.5
Tomatencrèmesüppchen mit Gin	€	6.5

VESPER-SCHMANKERL

ZÜNFTIG. PFUNDIG. EINFACH NUR GUT.

Rauchlachs mit Merrettichsahne	€	11.9
Rindfleischsalat vom Tafelspitz	€	9.9
Wurstsalat vom Fleischkäse	€	8.9
Wurstsalat vom Fleischkäse mit Bergkäse	€	9.9
Warmer Fleischkäse mit Süßem Senf	€	12.9
Käsevariation aus dem Wiesental	€	12.9