

Speisekarte „derzeit wegen Corona eingeschränkt“

(auf Wunsch kleine Portionen)



Sekt mit Pfirsichlikör und geeister Himbeere 4,10

Tagessuppe 4,50

Terrine **Saueressen (Kutteln)** mit Brot 7,80

Wochenkarte

Rumpsteak vom Jungbullen aus der Region | hausgemachte Kräuterbutter | Pommes frites 18,90

Hirschkalbsbraten mit Williams – Birne | Preiselbeeren | Spätzle 17,40

Rinderschmorbraten vom Jungbullen aus eigener Aufzucht
Kartoffelkroketten | Tagesgemüse 14,60

Rinderzunge an Madeirasauce | Kartoffelkroketten | Tagesgemüse 16,40

Seniorenteller

Herzhafter **Rindergulasch mit Paprika** vom Jungbullen aus eigener Aufzucht | Spätzle 10,70

Tagesdessert

Walnusseis | eingelegte Zimt – Zwetschgen | Sahne 5,10

Unsere Klassiker

Hausgemachte **Rinderroulade** nach Großmutter's Rezept
gefüllt mit Schwarzwälder Speck | Hackfleisch | Zwiebeln
Spätzle | Apfelrotkohl 17,20

Geschnetzeltes von der Putenbrust in Ananas – Curry - Sauce | Basmati - Reis 12,90

Schwarzwälder Schweinebäckle (gepökelt) an Bratensauce | Spätzle 11,90

Paniertes **Schnitzel vom Schweinerücken** | Pommes frites 11,60

1 Paar **Bauernbratwürste** | Zwiebeln | Pommes frites 10,90

Badische Käsespätzle mit Zwiebeln bunter Salatteller (vegetarisches Gericht)	10,90
Paniertes Kohlrabischnitzel Kräuterquark (vegetarisches Gericht) Bratkartoffeln bunter Salatteller	13,40
Großer Salatteller mit frittierten Zanderstreifen im Bierteig Kräuterquark Brot	13,80
Großer Salatteller mit Salaten der Saison Wurstsalat gekochtes Ei Käse Brot	11,90
Beilagensalat zu unseren Hauptgerichten	3,60

Portion **Bratkartoffeln** oder **Pommes frites** zu unseren Salaten je 3,50

Tradition aus der Vesperküche

Vesperbrett mit Schwarzwälder Wurstspezialitäten Käse Brot	9,90
Portion Schwarzwälder Schinken Käse Butter Brot	11,60
Bratenbrot vom Schweinenacken bunt garniert	8,90
Wurstsalat (mit oder ohne Käse) Salatgarnitur Brot	8,90
Badisches Dreierlei Wurstsalat Bratkartoffeln Kräuterquark	11,90

Getränkete als QR-Code:



WLAN:

Netz: Restaurant Passwort: gasthausahorn

Allgemeine Informationen:

Informationen betreffend der Allergene und die Erläuterungen zu den deklarierungspflichtigen Zusatzstoffen erhalten Sie gerne von uns.

Unser Gasthaus Ahorn:

Der Ahornhof liegt in beschaulicher Schwarzwälder Idylle und wurde in seiner heutigen Form um das Jahr 1650 erstellt – doch schon im 13. Jahrhundert – belegen historische Schriftstücke – gab es an dieser Stelle unser Gasthaus.

Wir laden Sie gerne ein uns auf www.gasthaus-ahorn.de ein wenig näher kennen zu lernen. Einen schönen Aufenthalt wünscht Ihnen das ganze Team vom Ahorn