

Herzlich Willkommen

Genießen Sie die kulinarische Vielfalt unseres Hauses, drinnen und draußen. Kreative Kochkunst in Verbindung mit regionaler Tradition machen nicht nur Appetit auf mehr, sondern auf das ganze Leben ...

Wir empfehlen auch einen Blick in unsere Weinkarte mit erlesenen Tropfen aus der Ortenau.

Apéritif der Saison

GIN SALABIM – der zauberhafte Einstieg € 7,50
Gin | Zitronenlimonade | Sekt | Rosmarin | Zitronenscheibe

Vorspeisen

Vitello tonnato € 11,90
Dünne Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce und Babykapern, als Appetizer € 6,90
dazu Baguette

Carpaccio vom Rinderfilet € 15,90
mit Parmesanhobel, Pinienkernen und Rucola, dazu Baguette als Appetizer € 9,90

Bruschetta mit Basilikum-Pesto € 5,90
(Tomaten-Mozzarella-Würfel auf Knoblauchbaguette) als Appetizer € 3,50

Carpaccio vom roten Thunfisch € 15,90
nappiert mit Limettenöl an Rucolasalat als Appetizer € 9,90

Hanauer's Antipasti Vorspeisenvariation € 15,90

Suppen

Überbackene, badische Schneckensuppe € 8,90
Nach Originalrezept von 1972

Suppe des Tages laut Küchenchef € 5,90
mit knusprig gebackener Riesengarnele € 7,90

Salate

Bunter Salatteller € 6,90
kleine Variante € 4,90

Gemischter Salat mit Crispy Chicken € 15,90

Blattsalat mit Edelfischvariation € 18,90

TIPP DES KÜCHENCHEFS

GESCHNETZELTE KALBSLEBER
SAURE SENFRAHMSAUCE | BRATKARTOFFELN € 21,90

DAZU EMPFEHLEN WIR ...

2017 RIESLING LÖSSWAND | KABINETT | TROCKEN 0,25 L € 6,80
WEINGUT TOBIAS KÖNINGER | KAPPELRODECK 0,75 L € 19,20

DER „ETWAS ANDERE“ RIESLING. SAFTIG, KERNIG UND TROTZDEM WEICH UND FÜLLIG PRÄSENTIERT SICH DIESER RIESLING DER UNWEIT VON APPENWEIER AUF STEILEN LÖSSHÜGELN GEDEIHT.

Es ist Pfifferlingszeit ...

Gedünstete Pfifferlinge und karamellisierte Ziegenkäse an Wiesenkräutersalat, dazu Baguette	€ 17,90
Gebratene Maispouardenbrust „Suprême“ nappiert mit Pfifferlingen, serviert mit Pommes dauphine	€ 22,90
Kalbsrückensteak auf Ratatouille-Gemüse, mit gedünsteten Pfifferlingen und handgeschabten Spätzle	€ 27,90
Frischkäse-Ravioli mit Pfifferlingen und Kirschtomaten	€ 18,90

UNSERE GRILLKARTE

SCHWEINERÜCKENSTEAK	€ 15,90
HANAUER'S GRILLTELLER	€ 19,90
RUMPSTEAK	€ 23,90

ZU ALLEN GERICHTEN SERVIEREN WIR UNSERE GRILLSAUCEN & GRILLGEMÜSE
WAHLWEISE MIT POMMES FRITES, AMERICAN POTATOES ODER TWISTER FRIES

DAZU EMPFEHLEN WIR ...

2018 WEISSER BURGUNDER KABINETT TROCKEN SIEGBERT BIMMERLE (RENCHEN)	0,75 L € 25,00
--	----------------

ELEGANTE FEINGLIEDRIGE FRUCHTAROMEN, ETWAS AN MELONE UND BIRNE ERINNERND,
FINDEN SICH IM DUFT, EIN ANGENEHM SCHLANKER ESSENSBEGLEITER MIT EINER FEIN
STRUKTURIERTEN SÄURE UND DEZENTEN NUSSIGEN ANKLÄNGEN.

Klassiker

Schweinefilet an einer Waldpilz-Rahmsauce, serviert mit handgeschabten Spätzle	€ 19,90
Wiener Schnitzel an einer Kalbsjus, serviert mit Pommes frites	€ 20,90
Variation aus dem Fischernetz Jakobsmuscheln, Riesengarnelen und Zanderfilet an Safranschaum, auf Lauchgemüse, serviert mit Fettuccine	€ 27,90

Vesper

Wurstsalat mit Brot	€ 8,90
Elsässer Wurstsalat mit Brot	€ 9,90
Bauernvesper mit Brot	€ 10,90
Variation verschiedener Käsesorten mit Feigen- und Orangensenf	€ 13,90

Unser Tipp: 3- Gang Menü nach Kreativität des Küchenteams pro Person € 39,00

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich bitte. Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.