

HERZLICH WILLKOMMEN ZU DEN

Laufenburger Salmwochen

2017



Als Aperitif empfehlen wir ...

2013ER PINOT ROSÉ TROCKEN
WINZERSEKT MIT KLASSISCHER
FLASCHENGÄRUNG VOM WEINGUT
SCHWEIGLER BINZEN
FRISCH, BELEBEND, SÜSSLICHE
BEERENAROMATIK, ZARTER SCHMELZ
0.1 L € 4.20

SERENA PROSECCO
0.1 L € 3.00
MIT CREME DE PAMPELMOUSSE
0.1 L € 4.20

PRISSECCO ALKOHOLFREI | CUVÉE NR. 23
Rhabarber | Apfel | Blüten
Versetzt mit Kohlensäure
MANUFAKTUR JÖRG GEIGER
0.1 L € 3.90

Unsere Weinempfehlung

SALMENFISCHER

2016ER LAUFENER ALTENBERG
GRAUER BURGUNDER TROCKEN

13%VOL | RESTSÜSSE 5,5 G/L | FRUCHTSÄURE 6,3 G/L
AROMEN VON REIFEM APFEL, MIRABELLEN UND APRIKOSEN
CREMIGER ABGANG MIT AUSGEWOGENER SÄURE, LANGER NACHHALL

WEIN-SONDER-ABFÜLLUNG ZU UNSEREN SALMWOCHEN
VOM WINZERKELLER AUGGENER SCHÄF EG

GLAS 0.1L € 3.00 KARAFFE 0.25L € 6.00
FLASCHE 0.75L € 18.00

Unsere Auswahl an Mineralwasser

TAFELWASSER IN DER KARAFFE 0,5 L € 2.70
BAD DÜRRHEIMER CLASSIC 0,25 L € 1.90
BAD DÜRRHEIMER NATURELL 0,5 L € 3.00
BAD DÜRRHEIMER MEDIUM 0,75 L € 4.70



BRUTSCHES REBSTOCK
HOTEL | RESTAURANT | KAFFEEHAUS

Vorspeisen & Suppen

BLATTSALATE

AN HAUSDRESSING € 5.50

SALM - SEETEUFELCARPACCIO

RUCCOLA - TOMATEN - PESTO

PARMESANSPLITTER

€ 10.00

GIN-SALM

WILDKRÄUTERSALAT AN HONIG-DILLDRESSING

€ 9.50

HAUSGEBEIZTEM SALM IM

SENF SÜPPCHEN

€ 7.50

BADISCHE FLÄDLESUPPE € 5.00

zur Hauptspeise...

GEFÜLLTE SALMRÖLLCHEN

BÄRLAUCH-RIESLINGSAHNESOSSE

GEMÜSE - BANDNUDELN

€ 21.00 **

MARINIERTER CURRYSALM AN PIKANTER SOSSE

KURKUMA | ZITRONENGRAS | INGWER | STAUDENSELLERIE

BASMATIREIS

€ 23.50 **

SALMFILET MIT OLIVENKRUSTE

GEBACKENER MEDITERRANER FENCHEL

SCHWARZER WILDREIS

€ 23.50 **

SALMFILET NACH BASLER ART

RÖSTZWIEBELN

SAUCE HOLLANDAISE

PETERSILIENKARTOFFELN

€ 24.50 **





Salm & Salat...

WARMER SALMSTRUDEL
MIT ROHKOST UND BLATTSALATEN
AN BALSAMICODRESSING ODER AN HAUSDRESSING
€ 13.50 **

SALMFILET IM KNUSPERMANTEL
MIT REMOULADENSOSSE UND KARTOFFELSALAT
€ 19.00 **

Vegetarisch

GEFÜLLTE PAPRIKA „GÄRTNERINNEN ART“
GEFÜLLT MIT GEMÜSE AN SAHNESOSSE
BASMATIREIS
€ 12.50 **

Unsere Empfehlung



SPIESS VOM SALM UND SEINEN WEGGEFÄHRTEN
SEETEUFEL, SALM & GAMBA
KIRSCHTOMATEN & FRUHLINGSZWIEBELN AN OLIVENÖL
BANDNUDELN

DAZU SERVIEREN WIR

1 GLAS 0,1L

SALMENFISCHER

2016ER LAUFENER ALTENBERG

GRAUER BURGUNDER TROCKEN

WEIN-SONDER-ABFÜLLUNG ZU UNSEREN SALMWOCHEN
VOM WINZERKELLER AUGGENER SCHÄF

€ 30.00

Der Salmfang (Lachs) gehört zu Laufenburgs Geschichte.
Gerne überreichen wir Ihnen entsprechende Lektüre.

Ohne Fisch, traditionell...

PANIERTES SCHNITZEL

POMMES FRITES € 9.50

GROSSE PORTION € 13.50

HÄHNCHENFILETSPIESS

FRISCHE PILZEN AN RAHMSOSSE

SPÄTZLE

€ 12.80 **

RAGOUT VOM HEIMISCHEN WILDSCHWEIN

HAUSGEMACHTE SPÄTZLE

PREISELBEEREN

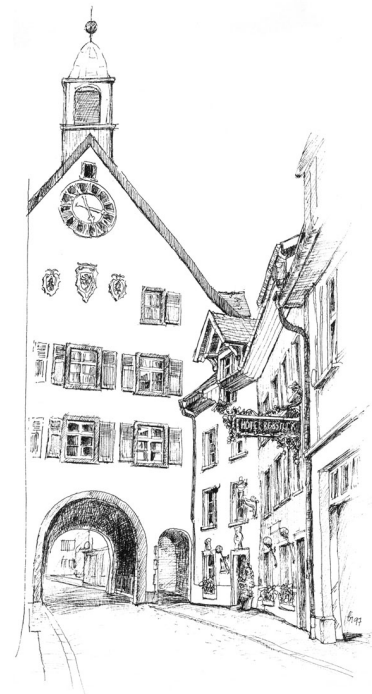
€ 19.00 **

PFEFFERSTEAK „NACH GROSSVATERS ART“

VOM RINDERRÜCKEN RASSIG PIKANT

COGNACSAHNESOSSE | POMMES FRITES

€ 23.80



Salate

GROSSER GEMISCHTER SALAT

MIT KARTOFFELSALAT UND EI € 9.20

KARTOFFELTASCHEN (VEGETARISCH)

GEFÜLLT MIT FRISCHKÄSE, GARNIERT MIT SALATEN

€ 9.90 **

MARKGRÄFLER SALAT

GEBRATENE HÄHNCHENBRUSTSTREIFEN

TRAUBEN UND WARME PILZE

€ 12.00 **

ZANDERKNUSPERLE

UMLEGT MIT SALATEN

KRÄUTER-KNOBLAUCHMAYONNAISE

€ 13.00 **

Lust auf...

WURSTSALAT (4,5,7) MIT BROT € 7.50 **

WURSTSALAT (4,5,7) MIT RÖSTI € 11.00 **

FLEISCHKÄSE (4,4,5) GEBRATEN

SPIEGELEI UND BROT € 7.70 **

MIT POMMES FRITES € 9.30 **

GERNE SERVIEREN WIR IHNEN
UNSERE GEKENNZEICHNETEN HAUPTGÄNGE **
MIT € 2,00 ABZUG ALS KLEINERE PORTION

BRATENSOSSE € 1.20
RAHMSOSSE € 2.00
PILZ- /JÄGERSOSSE € 2.50
PORTION GEMÜSE € 4.50
BEILAGE ZUSÄTZLICH € 2.60
RÖSTI ALS UMBESTELLUNG + € 1.50
BRATKARTOFFELN ALS UMBESTELLUNG + € 1.50
1 GEDECK EXTRA € 1.80

Liebe Gäste, falls Sie von Allergien betroffen sind, sprechen Sie bitte unsere Servicekraft an. Gerne reichen wir Ihnen unsere "ALLERGIKERKARTE" auf der Sie ein kleines Angebot an Gerichten finden, bei denen wir allerlei Allergene leichter ausschließen können.

Unser separater Allergen-Ordner gibt Auskunft über all die in den Speisen der Standardkarte enthaltenen allergenen Zutaten.

Zusatzstoffe:

(1) Eis mit Pflanzenfett, (2) mit Farbstoff, (3) mit Konservierungsstoff, (4) mit Antioxidationsmittel, (5) mit Geschmacksverstärker, (6) mit Phosphat, (7) mit Nitritpökelsalz, (8) mit Süßungsmitteln

*...zum Abschluß
empfehlen wir*

TIRAMISU VON
LIMETTENMOUSSE &
MANGOPÜREE
€ 5.00

BIRNENSORBET MIT
WILLIAMSBRANNT
€ 6.00

APFELKÜCHLE IN ZIMT-ZUCKER MIT
VANILLEEIS^(1,2) € 7.00

TRILOGIE FÜR SIE € 6.00
ESPRESSO, BAILEYS
UND EINE KLEINE SÜSSE
ÜBERRASCHUNG

TRILOGIE FÜR IHN € 6.00
ESPRESSO, TRAUBENTRESTER
UND EINE KLEINE SÜSSE
ÜBERRASCHUNG

BURGUNDER MARC (42% VOL)
WEINTRESTER IM HOLZFASS
GEREIFT WEINGUT DIETER
SCHWEIGLER, BINZEN
2CL € 3.50



BRUTSCHES REBSTOCK
HOTEL | RESTAURANT | KAFFEEHAUS