

**Speisekarte für den Schwarzwaldverein Achern
am 1. Dezember 2022**

Sonne Eintracht „Kreativ – Traditionell – Innovativ“

Vorspeisen und Suppen „köstliche Varianten zum Start“

Herbstlicher Salatgenuss

Blatt- und Rohkostsalate | Rucola | Radieschen | Kirsch-Tomaten | geröstete Kürbiskerne
weißer Balsamico vom Essigbrauer Theo Berl – Manufaktur Balema Kehl 8,50 €

Badischer Feldsalat

Apfel-Balsam-Essig | Nussöl | gerösteter Hüttenschinken | Kracherle 9,90 €

Badische Hochzeitsuppe vom Rindertafelspitz

Markklößchen | Suppennudeln | Flädle 7,50 €

Hauptgerichte „Ideenreiche Vielfalt - Nachhaltige Produktauswahl“

„Paniertes Schnitzel“ vom Hällischen Landschwein

Zitrone | Jus | Pommes Frites 17,00 €

Herbstliche Salatvariation

Blattsalate und Feldsalat | Balsamico-Dressing | gebratene Putenbrust-Streifen 15,50 €

Pappardelle „Vegetarisch“

Kräuterschaumsoße | frische Waldpilze | Kirschtomaten | Parmesan 15,00 €

Toast „Jägerin Art“

Gebratenes Steak von der Putenbrust | Waldpilze | Schinken | Emmentaler Käse 17,00 €

Ragout vom Wildschwein aus unserer heimischen Jagd

Mole-Gewürzjus | Waldpilze | Breite Butternudeln | Preiselbeeren 20,00 €

Straßburger Wurstsalat

von der Kalbslyoner | rote Zwiebeln | Käse | Ei 12,50 €