SEITENBLICK
Restaurant - Frühstücksraum - Cafe

Speisekarte natürlich anders

badisch und drumherum

Willkommen im Seitenblick – konzeptionell angelehnt an eine süddeutsche Besenwirtschaft servieren wir Ihnen traditionell badisch – schwäbisch - elsässische Küche mit saisonal wechselnder Speisekartenergänzung – stets hausgemacht und frisch- so wie die Natur es uns liefert. Wir wünschen gesellige Momente und guten Appetit!

delikater kleinkram – natürlich mit einem brotkorb

Unsere Dipvariation[13] Drei Weckgläschen voller kulinarischer Überraschungen (vegan)	5,90 €
Selbstgemachte Monatsmayonnaise (vegan)	4,90 €
Grüne Oliven mit Dörrtomate, Thymian und Zitrone angemacht[9]	5,50 €
Gekräuterter griechischer Schafskäse	5,70 €
Bibileskäs (badischer Kräuterquark)	5,30 €
Unsere Naschwerkplatte (Auswahl der obigen 5 Leckereien)	13,80 €
zusätzlicher Korb unseres hausgebackenen Kartoffel- Birnen-Brotes aus dem Steinbackofen (vegan)	3,50 €

etwas vorweg

Badisch Antipasti aus Saisongemüse mit Bibileskäs	7,20 €
Brägele (Portion Bratkartoffeln) mit Bibileskäs	5,20 €
Badische Flädlesuppe	6,80 €
Weitere Suppen finden Sie auf unserer monatlich wechselnden Saisonkarte	

weinprobe

Vier Gläser 0,1 l unserer Weine zur Probe 10,60 €

Die Rote	Die Weiße	Die Gemischte
Spätburgunder QbA	Gutedel, QbA	Gutedel, QbA
Spätburgunder „Alte Rebe“ QbA	Riesling "'Schlabberwein" QbA	Lemberger QbA „weiß gekeltert“
Bio-Merlot QbA	Grauburgunder, Kabinett	Spätburgunder QbA
Primitivo	Lemberger QbA „weiß gekeltert“	Primitivo

hauptsächlich

Mit Heumilchkäse überbackener Pfannkuchen gefüllt mit badisch Antipasti und Bibileskäs		14,80 €
wählen Sie hierzu	gekräuterte, ganze Hähnchenbrust	7,80 €
Hausgemachte Spätzle mit Linsen		14,90 €
wählen Sie hierzu	Saitenwürschtle[8/9]	+ 2,50 €
	badisches Schäufele[9]	+ 3,50 €
In frischer Gemüsebrühe gegarte Maultaschen – gefüllt mit Spinat, Karotten und Kohlrabi - mit Antipastigemüse der Saison		14,20 €
Seitenblick's Vesperplatte[8/9] Rinder-Pfefferkracher aus freilaufender Rinderzucht aus dem Münstertal, Schäufele mit Senf, Elsässer Wurstsalat, Griebenschmalz, Schwarzwälder Schinken, Kalbsleberwurst, eigens eingelegte Cornichons und Butter		13,90 €
Schlemmerpfännchen Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, einem Duo aus hausgemachten Serviettenknödeln und Spätzle sowie Feldsalat		21,00 €
Herrgottsb'scheißerle[8/14] Mit Hack und Spinat gefüllte Teigtaschen - in der Fleischbrühe gegart - auf badischem lauwarmen Kartoffel- Feldsalat und geschmorten Zwiebelringen		16,20 €
Badisches Schäufele mit lauwarmen Kartoffel- Feldsalat und Senf[9]		16,90 €
Roastbeef (kalt) mit Brägele (Bratkartoffeln) und hausgemachter Remoulade, sowie einem Salatbouquet		18,90 €
Original Wiener Schnitzel (vom Kalb) mit Brägele (Bratkartoffeln) sowie hauseigener Remoulade		24,00 €

seitenblick's stullen – auf hausgebackenem Steinofenbrot

Stramm geht gleich der Max 11,90 €
Zwei Scheiben gekochter Schinken und drei Spiegeleier

Der bayerische Michel[9/10] 12,90 €
Mit gebratenem Leberkäse und ebenfalls drei Spiegeleiern

Badische Biggi[9] 14,90 €
Mit Schäufele und drei Spiegeleiern

Die Stulle ohne Stulle[9/10] 14,90 €
Gebratener Leberkäse mit Brägele und drei Spiegeleiern

da haben wir den Salat

Unsere kleine Salatexpedition[13] 10,90 €
Mittlerweile ein Klassiker; jeder Biss ein lukullisches Erlebnis mit fast allem, was der Markt so momentan bietet!

Heißhunger auf Grünzeug? Dann denselben in Groß[13] 12,60 €

Ohne Salat? Mitnichten! Daher – unser Beilagensalat[13] 5,50 €

nun eine Empfehlung: für 3-4 Personen
Unsere Expedition in der Holzschale mit dreierlei Saucen[13] 15,20 €
Nicht nur in Kombination mit unseren begehrten Flammekueche, eventuell auch mal so, oder einfach mal mit mehreren Auflagen

hierzu Salats saisonale Anmache
Wählen Sie zu Ihrem Salat unser Honig- Senf- Dressing oder zwei weiteren Dressings, welche Sie auf unser Saisonkarte finden - auch vegan

Auflagen

Wie es beliebt mit jeweils 100g:

- marinierten, grünen Oliven[9] + 5,50 €
- gekräutertem Schafsrohmilchkäse + 5,70 €
- Hähnchenbruststreifen + 4,80 €
- süß-sauren Hähnchenbruststreifen + 4,90 €
- hausgebeiztem Lachs + 6,60 €
- gratiniertem Ziegenkäse & Trester-Traubenchutney + 4,80 €

Alles Grünzeugs wird natürlich mit unserem selbstgebackenem Bauernbrot serviert

selbstgemachte Elsässer Flammekueche

aus eigener Herstellung

schmackhaft, mit viehauflagen

Crème Fraîche, Speck, Käse & Lauchzwiebeln	10,90 €
Crème Fraîche, Schwarzwälder Schinken, Tomaten, Käse, obenan Rauke & Parmesan[8]	12,40 €
Crème Fraîche, Schwarzwälder Schinken, Feldsalat, kandierten Walnüssen & Käse[8]	12,40 €
Crème Fraîche, hausgebeiztem Lachs, Dillspitzen & Käse	14,40 €
Crème Fraîche, Kochschinken, Käse & Lauchzwiebeln	11,20 €
Crème Fraîche, Hähnchenbrust, Antipastigemüse, Käse & Lauchzwiebeln	14,70 €
Crème Fraîche, süß-saurem Hähnchen, Käse & Lauchzwiebeln	13,70 €
Curry-Crème Fraîche, Hähnchenbrust & frischem Obst[13], Käse & Lauchzwiebeln	14,70 €
Curry-Crème Fraîche, Currywurst, Käse & Lauchzwiebeln	11,70 €
Ziegenkäse-Dörrtomatencreme mit Weintrauben & Schwarzwälder Schinken, Käse & Lauchzwiebeln[8/9]	11,80 €

oder doch lieber vegetarisch

Crème Fraîche, Käse & Lauchzwiebeln	9,70 €
Crème Fraîche, Tomaten & Mozzarella, frischem Basilikum & Käse	11,70 €
Crème Fraîche, Antipastigemüse, Käse & Rauke	12,70 €
Crème Fraîche, Tomaten, Käse getoppt von Rauke & Parmesan	11,40 €
Ziegenkäse-Dörrtomatencreme mit Waldhonig & karamellisierten Walnüssen, Käse & Lauchzwiebeln[9]	12,70 €
Ziegenkäse-Dörrtomatencreme mit frischen Feigen, Käse & Rauke[9]	12,70 €

schlussendlich: labsal & ambrosia

Tiramisu nach Schwarzwälder Art mit Kirsch- Schokoladensauce 7,20 €

fragen Sie das Servicepersonal auch nach unserer Dessertkarte

Hausgebackene Linzertorte (vegan) 2,90 €

weitere Kuchen finden Sie in unserem Nasch-Schrank

süße und betörende flammkuchen - auch zum teilen

Zimt-Crème Fraîche, Zucker & Apfelscheiben[13] 9,80 €

Lecker!!! denselben mit Calvados flambiert 10,90 €

alles käse

Portion Käse (50g) zum Magen schließen 5,50 €
Baldauf Wildblumenkäse, Bio-Bühlertaler Dorfkäse, Lindenberger Weinkäse, oder De la Huz Ziegenhartkäse

Duo von Wildblumen- & Dorfkäse gereicht an Clementinen-Senfsauce & edlem Feigensenf 7,90 €

Unser Edelkäseteller (100gr) an Clementinen-Senfsauce & edlem Feigensenf 10,90 €
Wildblumenkäse, Dorfkäse, Weinkäse und De la Huz Ziegenhartkäse

Alle unsere Käsespezialitäten werden mit Brot, Butter & einem hausgemachten Trester-Traubenchutney serviert

Zur Ergänzung Ihrer Weinprobe
Käseauswahl (Wildblumenkäse, Weinkäse und Dorfkäse) + 8,40 €
mit Butter, unserem hausgebackenem Brot und 0,5 l Mineralwasser

Zusatzstoffe: 1:Mit Farbstoff - 2:E102Tartrazin – 3:E104Chinolingelb – 4:E110Gelborange S – 5:E122Azorrubin – 6:E125Cochenillerot A – 7:E129Allurarot AC (2 bis 7: Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei Kindern beein-trächtigen)– 8:Mit Konservierungsstoff – 9:Mit Antioxidationsmittel – 10:Mit Geschmacksverstärker – 11:Geschwefelt – 12:Geschwärzt – 13:Gewachst – 14:Mit Phosphat – 15:Mit Süßungsmitteln – 16:Enthält Apartam – 17:Erhöhter Koffeingehalt: Für Kinder und schwangere oder stillende Frauen nicht empfohlen – 18:Chininhaltig – 19:Genetisch verändert