

Saisonkarte

JULI
2025

Tapasgerichte des Monats

Tortilla Chorizo 10,90
Omelett mit Kartoffeln, Chorizo,
getr. Tomaten, Ei, Käse, Gewürze

Sardellen mit Knoblauch-Röstbrot 11,90
Sardellen Filets, Tomaten Ragout, Olivenöl,
grüner Pfeffer, Knoblauch, Kräuter

Viererlei zum Dippen 10,90
mit Baguette
+ **Brotkorb (3,80)**

Geschmortes Schweinsbäckle 12,90
Ein Schweinsbäckle in Burgundersauce,
Kartoffelsalat

**Knusprig zarter Schweinebauch
auf Krautsalat** 12,90
24 Std. Sous vide gegarter
Schweinebauch, krossgebraten,
Krautsalat & Bistrosenf

Sommerzeit im Bistrogreth

Promenaden Penne 17,90
Penne, Cocktailtomaten, Garnelen,
Knoblauch, Kräuterpesto, Grana Padano

Wrap Pulled Pork 11,90
Pulled Pork, zweierlei Kraut, Tomate,
Salat, BBQ-Sauce

**Pikanter Rindfleischsalat mit
Röstbrot** 14,90
Rindfleischstreifen, Paprika, Gurke,
Zwiebeln, pikantes Hausdressing mit Chili
(milde Schärfe)

Nur Mittwochs

Halbes Rosmarinhähnchen aus dem Ofen
mit Kartoffelsalat **oder** Pommes frites

13,90 (mit Brot 9,90)

Suppen

Spargel-Kartoffel Crèmesuppe 8,90
mit Spargelstücken & Crôtons

Tomatisierte Fischsuppe 18,90
Gemüwestreifen, Fischfilets, Röstbrot,
Aioli

Spargelzeit im Bistrogreth

**Tagliatelle oder Risotto mit
Spargelragôut** 16,90
Badisches Spargelragôut, Grana Padano,
Kräuterpesto

Ofenkartoffel Spargelragôut 15,90
Blattsalate, Ofenkartoffel, Badisches
Spargelragôut, Kräuterpesto

Dinnele der Saison 14,90
Badisches Spargelragôut, Tomate,
Kräuterpesto
+ **Rinderschinken (+2,90)**
+ **Räucherlachs (+4,90)**

Lust auf was Neues?

Wilde Fischerei 24,50
Räucherlachs, Matjes Hausfrauen Art,
geräucherte Forelle, Sherry Hering,
Rösti & Salatbouquet

Matjes nach Hausfrauen Art 16,90
mit Ofenkartoffel & Salat

Pommes Frites Variationen

Pommes Bravas 7,90
Tomatensugo & Ailoi

Pommes Trüffel 8,90
Trüffelmajo & Grana Padano