

## Unsere Aperitif Empfehlung

Limoncello Spritz neun  
*Limoncello, Sekt, Zitronensaft und Mineralwasser*

Alkoholfreier Erdbeer-Spritz neun  
*Erdbeersirup, Alkoholfreier Gin, Botanical-Tonic und Limettensaft*

## Unsere Weinempfehlung

**Bio Auxerrois** 0,2 neun  
*Auxerrois, QbA trocken* 0,1 vier fünfzig  
Weingut Klenert, Kraichtal-Münzesheim, Kraichgau, Baden

-> Wurde als Bester Weißwein beim  
Organic Wine Award 2024 ausgezeichnet.



**Bio Cuvee Cabernet Berglage** 0,2l zwölf  
*Cabernet Dorsa/Cabernet Cortis, QbA trocken* 0,1l sechs  
Weingut Vollmayer, Hohentwieler Elisabethenberg, Bodensee, Baden

# Genial Regional für Zwei

## Entrecôte Double

*Doppeltes Zwischenrippenstück  
vom Black Angus Rind*

ca. 500gr

mit Sauce Béarnaise, Kräuterbutter  
gebratenem Gemüse  
und Pommes frites

-in 2 Gängen serviert-  
pro Person sechsundvierzig

# Flair-Menü

*ab 2 Personen*

Warmgeräuchertes Lachsforellenfilet  
im Holunderblüten-Sud, Gurke und Sauerrahm

\*\*\*

Rinder-Consommé  
mit Pfifferlingen, Tomaten und Lauch

\*\*\*

Geschmortes Kaninchen  
mit Tomatensugo, jungem Gemüse  
und Pesto-Nudeln

\*\*\*

Vanille-Eclair  
mit marinierten Kirschen und Mohnreis

Person Menü komplett  
Pro Person Menü ohne Suppe

sechzig  
fünfzig

# Vegetarisches Flair-Menü

*ab 2 Personen*

Brotsalat mit Burrata  
Senfrauke und Tomateneis

\*\*\*

Spinatcremesuppe  
mit Pfeisele

\*\*\*

Vegane gebackene Kichererbsen-Panelle  
mit Petersiliensalat, Salzzitrone  
und sizilianischem Caponatagemüse

\*\*\*

Erdbeer-Holundersüppchen  
mit Schmand-Eis, Zitronenbiskuit und Baiser

Pro Person Menü komplett  
Pro Person Menü ohne Suppe

fünzig  
vierzig

## Salate & Vorspeisen

Bunter Gartensalat mit Sprossen und Kernen	neun
Warmgeräuchertes Lachsforellenfilet im Holunderblüten-Sud, Gurke und Sauerrahm	sechzehn
3 gebratene Riesengarnele mit Brotsalat, Burrata, Senfrauke und Tomateneis	achtzehn

## Suppen

Rinder-Consommé mit Pfifferlingen, Tomaten und Lauch	zehn
Spinatcreme-Süppchen mit pochierter Lachsnocke	zwölf

## Hauptgänge Fisch

Im Ganzen gebratene Schwarzwald Forelle  
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

achtundzwanzig

Wutachtäler Saiblingsfilet  
mit Estragon-Schaum  
Fenchel-Gemüse und Kartoffel-Gnocchi

vierunddreißig

## Hauptgänge Fleisch

Geschmorte Kaninchenkeule  
mit Tomatensugo, jungem Gemüse  
und Pesto-Nudeln

achtundzwanzig

Rosa Lammhüfte mit Parmesankruste  
Balsamicojus, Tomatensalat, Senfrauke  
und Römischen Nocken

vierunddreißig

„Zweierlei vom Eschinger Reh“  
*Geschmortes und Kurzgebratenes*  
mit Kirschsauce, Pfifferlingen  
Rahm-Kohlrabi und Weckknödeln

sechsendreißig

## Hauptgänge Vegetarisch/Vegan

Pfifferlinge in Kräuter-Nage  
mit gebratenen Weckknödelscheiben achtundzwanzig

Vegane gebackene Kichererbsen-Panelle  
mit Petersiliensalat, Salzzitrone  
und sizilianischem Caponatagemüse sechszwanzig

## Omas Küche

Gebratene Kalbsfleischküchle  
mit Pilzrahmsauce, buntem Gemüse  
und hausgemachten Spätzle zweiundzwanzig

Geschnetzeltes Hirsch-Leberle  
mit Rotweinessigsauce, Pfifferlingen  
und Kartoffelrösti sechszwanzig

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit kaltgerührten Preiselbeeren  
und Kartoffelsalat oder Pommes Frites zweiunddreißig

*Sauce auf Wunsch drei Euro Aufpreis*

## Traditionelle Vesper-Zeit

*Montag bis Donnerstag*

Badischer Wurstsalat mit Zwiebeln  
mit Brot  
mit Brägele

vierzehn  
achtzehn

Schweizer Wurstsalat mit Käse und Zwiebeln  
mit Brot  
mit Brägele

vierzehn  
achtzehn

Schwarzwälder Schinkenvesper auf dem Holzbrett  
bunt garniert mit Butter und Brot

sechzehn

Großer bunter Gartensalat  
mit Hähnchenbruststreifen

achtzehn



## Desserts

Erdbeer-Holundersüppchen mit Zitronenbiskuit, Baiser und Schmand-Eis	zwölf
Vanille-Eclair mit marinierten Kirschen und Mohnreis	vierzehn
Variation hausgemachter Sorbets	zehn
Gemischtes Eis mit Sahne (Creme Eis vom Vogtshof in Tannheim)	neun
Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Haselnuss oder Erdbeere)	vier
Kugel hausgemachtes Sorbet	vier