

Unsere Aperitif Empfehlung

Bio Secco-Rosé, Weingut David Klenert	sechs
Limoncello Spritz <i>Limoncello, Sekt, Zitronensaft und Mineralwasser</i>	neun
Alkoholfreier Mojito <i>Hausgemachte Limonade, Thomas Henry Ginger Ale Holunderblütensirup, Minze, Rohrzucker und Limette</i>	neun

Unsere Weinempfehlung

Bio Auxerrois	0,2	neun
<i>Auxerrois, QbA trocken</i>	0,1	vier fünfzig
Weingut Klenert, Kraichtal-Münzesheim, Kraichgau, Baden		

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



Bio Cuvee Höhenrausch rot	0,2l	zwölf
<i>Spätburgunder, Regent Dornfelder, QbA trocken</i>	0,1l	sechs
Weingut Vollmayer, Hilzingen am Hohentwiel, Bodensee, Baden		

Leckerei 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

Luftgetrockneter Rehrücken
mit Sellerie Pfirsich-Salat und Walnüsse

Rinder-Consommé
mit Pfifferlingen, Tomaten und Lauch

Gebratene Maispoulardenbrust
mit Minz-Joghurt, Aubergine
Salzzitrone und Cous Cous

Kirsch-Honig-Küchlein
mit marinierten Kirschen
Kirschsorbet und Sauerrahmeis

Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

sechzig
fünfzig

Vegetarisches Flair-Menü

ab 2 Personen

Brotsalat mit Burrata
Senfrauke und Tomateneis

Kalte Andalusische Gemüsesuppe
mit Croutons

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

Vanille Eclair
mit bunten Beeren, Basilikumparfait
und Erdbeersorbet

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

fünfzig
vierzig

Salate & Vorspeisen

Bunter Gartensalat mit Sprossen und Kernen neun

Luftgetrockneter Rehrücken sechzehn
mit Sellerie Pfirsich-Salat und Walnüsse

3 gebratene Riesengarnele achtzehn
mit Brotsalat, Burrata, Senfrauke und Tomateneis

Suppen

Rinder-Consommé zehn
mit Pfifferlingen, Tomaten und Lauch

Kalte Andalusische Gemüsesuppe zwölf
mit Croutons und gebratener Riesengarnele



Hauptgänge Fisch

Im Ganzen gebratene Schwarzwald Forelle
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

achtundzwanzig

Wutachtäler Saiblingsfilet
mit weißer Buttersoße, gebratenen Karotten
und Kapuzinerkresse-Risotto

vierunddreißig

Hauptgänge Fleisch

Gebratene Maispouardenbrust
mit Minz-Joghurt, Aubergine
Salzzitrone und Cous Cous

zweiunddreißig

Saltimbocca vom Lamm
mit Kirschtomaten-Sugo
Zucchini, Polenta und Pfifferlingen

vierunddreißig

Zweierlei vom Kalb
geschmorte Kalbshaxe und rosa Rücken
mit weißer Buttersoße, bunten Bohnen
und gebackener Kartoffelterriner

sechsenddreißig

Hauptgänge Vegetarisch/Vegan

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

Erbsen-Nocken mit Lauchzwiebel-Schaum und jungem Schotengemüse sechszwanzig

Nocken als Zwischengang *vierzehn*

Omas Küche

Sommerlicher Gartensalat mit geschmelzten Rehmaultäschle und gebratenen Pilzen vierundzwanzig

Geschnetzeltes Hirsch-Leberle mit Wildrahmsoße, Mirabellen, Pfifferlingen und Spätzle 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



Kirsch-Honig-Küchlein mit marinierten Kirschen Kirschsorbet und Sauerrahmeis	zwölf
Vanille Eclair mit bunten Beeren, Basilikumparfait und Erdbeersorbet	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

Über Allergenen und Zusatzstoffe informieren gerne unsere Mitarbeiter