

Unsere Aperitif Empfehlung

Bio Secco-Rosé, Weingut David Klenert *sechs*

Zwetschgen Bellini *neun*
Sekt mit Zwetschgensorbet

Alkoholfreier Birnen Gin Tonic *neun*
Alkoholfreier Gin, Birnensaft, Tonic, Vanille

Unsere Weinempfehlung

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



Bio Cuvée Höhenrausch rot 0,2l *zwölf*
Spätburgunder, Regent Dornfelder, QbA trocken 0,1l *sechs*
Weingut Vollmayer, Hilzingen am Hohentwiel, Bodensee, Baden

Leckerei für Zwei

Eschinger Rehrücken

*am Knochen gegart
aus Fürstenberger Jagd*

mit Brombeeren, gebratenen Pilzen
Rotkraut und Spätzle

-in 2 Gängen serviert-
pro Person achtundvierzig
pro Person sechsundvierzig

Flair-Menü *ab 2 Personen*

Luftgetrockneter Rehschinken
mit Sellerie-Apfel-Salat
Preiselbeeren und Walnüsse

Rinder-Consommé
mit Wurzelgemüse und Grieß-Nocken

Barbarie Entenbrust
mit Karotten-Mango-Creme
bunten Ofenrüben und Kartoffel-Würfel

Zwetschgen-Mandel-Tarte
mit Zimt-Soße, Schmand-Eis
und Zwetschgensorbet

Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

sechzig
fünfzig

Vegetarisches Flair-Menü *ab 2 Personen*

Bunter Gartensalat mit Sprossen und Kernen

Kürbissamtsüppchen
mit Kernen und Öl

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

„Badischer Hefezopfkrapfen“
mit Vanillesauce, eingemachten Kirschen
und Nougat-Parfait

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

fünfzig
vierzig

Salate & Vorspeisen

Bunter Gartensalat mit Sprossen und Kernen neun

Luftgetrockneter Rehschinken
mit Sellerie-Apfel-Salat
Preiselbeeren und Walnüsse sechzehn

Geschmorter Kürbis mit Graupen-Salat
Kürbiskern-Honig-Pesto
und Ziegenfrischkäseeis vierzehn

Gefülltes Schweine-Schwänzle
mit Balsamico-Jus, Linsen
und feinen Salatblättern vierzehn

Suppen

Rinder-Consommé
mit Wurzelgemüse und Grieß-Nocken zehn

Kürbissamtsüppchen
mit gebratener Riesengarnele, Kernen und Öl zwölf

Hauptgänge Fisch

Im Ganzen gebratene Schwarzwald Forelle
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

achtundzwanzig

Gebratenes Zanderfilet
mit weißer Buttersoße, Stängelkohl
Kürbis und Grünkern-Risotto

vierunddreißig

Hauptgänge Fleisch

Badischer Zwiebelrostbraten
vom Weiderind mit hausgemachter Maultasche
buntem Gemüse und Spätzle

achtunddreißig

Barbarie Entenbrust
mit Karotten-Mango-Creme
bunten Ofenrüben und Kartoffel-Würfel

vierunddreißig

Rosa Scheibe aus der Rehkeule
mit Brombeeren, Pilzen, Spitzkohl
und gebratener Kartoffelterrinen

sechsenddreißig

Hauptgänge Vegetarisch/Vegan

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

sechszwanzig

Grünkern-Risotto mit Kürbis
Blauschimmel-Käse, Birne und Stängelkohl

sechszwanzig

Omas Küche

Hausgemachte Rehmaultäschle
mit gebratenen Pilzen in Rahm

vierundzwanzig

Kalbstafelspitz mit Meerrettichsoße
Boullion-Gemüse und Salzkartoffeln

sechszwanzig

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

zweiunddreißig

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 vom Holzbrett
bunt garniert mit Butter und Brot

sechzehn

Großer bunter Gartensalat
mit Hähnchenbruststreifen

achtzehn

Desserts

Zwetschgen-Mandel-Tarte
mit Zimt-Soße, Schmand-Eis
und Zwetschgensorbet vierzehn

„Badischer Hefezopfkrapfen“
mit Vanillesauce, eingemachten Kirschen
und Nougat-Parfait zwölf

Variation hausgemachter Sorbets zehn

Gemischtes Eis mit Sahne
(*Crème Eis vom Vogtshof in Tannheim*) neun

Kugel Eis
(*Vanille, Schokolade, Haselnuss oder Erdbeere*) vier

Kugel hausgemachtes Sorbet vier

Über Allergene und Zusatzstoffe informieren gerne unsere Mitarbeiter