

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

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



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

Flair-Menü

ab 2 Personen

Warm geräucherter Fjord-Lachs
mit Kartoffel-Gurkensalat, Petersilienöl
eingelegtem Senf und Spinatblättern

Rinder-Consommé
mit Wurzelgemüse und Markklößchen

Barbarie Entenbrust
mit Karotten-Mango-Creme
bunten Ofenrüben und Dauphin-Kartoffeln

Tart Tatin mit Äpfeln aus dem Hotelgarten
mit Vanille Musseline und Marzipan-Eis

Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

sechzig
fünfzig

Vegetarisches Flair-Menü *ab 2 Personen*

Feldsalat mit marinierten bunten Beeten
Ziegenfrischkäse, Walnüssen und Croutons

Kürbissamtsüppchen
mit Kernen und Öl

Vegane Bohnen Bratlinge
mit Sojajoghurt
geschmortem Gemüse und Spinatsalat

Variation hausgemachter Sorbets

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

fünzig
vierzig

Salate & Vorspeisen

Bunter Gartensalat mit Sprossen und Kernen	neun
Feldsalat mit marinierten bunten Beeten Ziegenfrischkäse, Walnüssen und Croutons	vierzehn
Warm geräucherter Fjord-Lachs mit Kartoffel-Gurkensalat, Petersilienöl eingelegtem Senf und Spinatblättern	sechzehn
Gefülltes Sau-Schwänzle mit Alb-Linsen und Kürbisgemüse	vierzehn

Suppen

Kalbshirn-Velouté mit Steinpilztortellini und Liebstöckel	zehn
Kürbissamtsüppchen mit Ziegenkäse-Windbeutel, Kernen und Öl	elf

Hauptgänge Fisch

Im Ganzen gebratene Schwarzwald Forelle mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln achtundzwanzig

Gebratenes Zander-Filet mit Petersilienschaum, Petersilienwurzel-Püree Birnen-Kartoffel-Tarte, glasierten Birnen und Speck vierunddreißig

Hauptgänge Fleisch

Badischer Zwiebelrostbraten vom Weiderind mit hausgemachter Maultasche buntem Gemüse und Spätzle achtunddreißig

Barbarie Entenbrust mit Karotten-Mango-Creme bunten Ofenrüben und Dauphin-Kartoffeln zweiunddreißig

Rosa Scheibe aus der Rehkeule mit gebratenen Pilzen Kürbis-Gemüse und Kartoffelnocken sechsenddreißig

Hauptgänge Vegetarisch/Vegan

Vegane Bohnen Bratlinge mit Sojajoghurt
geschmortem Gemüse und Spinatsalat

sechszwanzig

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

sechszwanzig

Omas Küche

Hausgemachte Rehmaultäschle
mit gebratenen Pilzen in Rahm

vierundzwanzig

Konfierte Barbarie Entenkeule
mit Rotkraut, Kartoffel-Klößen und Maronen

vierundzwanzig

Cordon Bleu aus dem Kalbsrücken
mit kaltgerührten Preiselbeeren
und Kartoffelsalat oder Pommes Frites

vierunddreißig

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 vom Holzbrett
bunt garniert mit Butter und Brot sechzehn

Großer bunter Gartensalat
mit Hähnchenbruststreifen achtzehn

Desserts

Tart Tatin mit Äpfeln aus dem Hotelgarten mit Vanille Musseline und Marzipan-Eis	zwölf
„Badischer Hefezopfkrapfen“ mit marinierten Kirschen und Mohnreis	zwölf
Variation hausgemachter Sorbets	zehn
Gemischtes Eis mit Sahne <i>(Creme Eis vom Vogtshof in Tannheim)</i>	neun
Kugel Eis <i>(Vanille, Schokolade, Haselnuss oder Erdbeere)</i>	vier
Kugel hausgemachtes Sorbet	vier

Über Allergene und Zusatzstoffe informieren gerne unsere Mitarbeiter