

SUPPEN



Schwäbische Festtagsuppe
mit Markklößchen, Maultäschle und Flädle

Französische Bouillabaisse
mit Edelfischen und Knoblauch Crostini

Elsäßer Schneckensuppe
mit Knoblauch und frischen Kräutern

Räucherforellencremesuppe
mit Sahnehaube und Dill

VORSPEISEN & KLEINE GERICHTE



Bunte Salatvariation
mit Cremé de Balsamico

Knackiger Feldsalat
mit Kräuterdressing, krossem Speck und Kracherle

Vitello Tonnato vom rosa gebratenen Kalbsrücken
mit Thunfischesauce, Kapern und Cocktailtomaten

½ dutzend Weinbergschnecken
In Knoblauchbutter mit Baguette

Hausgeräuchertes Forellenfilet „Pariser Art“
mit Preiselbeermeerrettich, Toast und Butter

Skandinavischer Gourmetseller
mit Krabbenscocktail, geräucherter Forelle,
hausgebeiztem Lachs und Matjeshering dazu Weißbrot und Butter

.

AUS WALD UND WIESEN



Besondere Empfehlung



**Black Angus USA Prime Rumpsteak
auf Blattspinat mit Rotweinschalotten
dazu Ofentomaten und Kartoffelgratin**

**Gänsekeule oder Gänsebraten frisch aus dem Ofen
mit glacierten Maronen, Apfelrotkraut, Rosenkohl
Kartoffelknödel und Semmelknödel
und Bratapfel mit Marzipan**



**Rosa gebratener Hirschrücken aus Kaltenbronn
mit karamelierten Schwarzwurzeln, handgeschabten Spätzle
und Mandelbrokkoli**



**Gekochter Jungbullenfelspitz mit Meerrettichsauce
Mixed- Pickels, Preiselbeeren, Rote Beete und Dampfkartoffeln**

**Argentinisches Rinderfiletsteak „Rossini“ mit gebratener Gänseleber
an Trüffeljus, Rahmwirsing und Kartoffelpüree**

Schwarzwaldschnitzel

(Schweineschnitzel natur, mit Champignon a la creme und Sauce Bearnaise überbacken)
mit Pommes frites und Salat

Jägerschüssel „Förster Art“

mit hausgemachten Semmelknödeln und Preiselbeeren

Wildteller „Hubertus“

mit Waldpilzen, handgeschabten Spätzle,
Preiselbeerepfirsich und Salat



Ausgesuchte Fleischspezialitäten von der Landmetzgerei Glasstetter aus Völkersbach

Für die Auskunft über Allergene sprechen Sie bitte unser Servicepersonal an.

FISCH



**Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce
auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln**

**Kross gebratenes Zanderfilet an Rieslingsauce
auf Belugalinsen und geschmälztem Kartoffelpüree**

**Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt
auf feinen Nudeln und Kräutersauce**

**Ganze Schwarzwaldforelle „Feinschmecker Art“ oder „blau“
mit Dampfkartoffeln, zerlassener Butter und bunter Salatvariation**

**Unser Servicepersonal empfiehlt Ihnen auch gerne
unsere fangfrischen Tagesempfehlungen**

VEGETARISCH



**Saisonales Gemüse vom Markt
mit Reis und Kräutersauce**

**Tomatennudeln und cremiger Blattspinat
mit pochiertem Ei**

TAGESMENÜ

„Amuse bouche“
kleiner Gruß aus der Küche



Kürbiscremesuppe
mit steirischem Öl und Kürbiskerne



Rosa gebratenes Rehnüßchen
mit handgeschabte Spätzle, karamellierte Schwarzwurzeln,
Mandelbrokkoli und Preiselbeerbirne



Hausgemachte Mousse au chocolate
mit frischen Früchten

DESSERT



Dessertempfehlung

**Mini Dessert „heiß & kalt“
mit einem Espresso**

**Käsevariation
mit Walnüssen, Trauben und Früchte Chutney**

**Desserttellervariation
„König von Preussen“**

**Lavakuchen mit flüssigem Kern
dazu Vanilleeis und eingelegte Gewürzorangen**
(Zubereitungszeit von mind. 15 Minuten)

**Hausgemachtes Honigmohneis auf Zimtschaum
mit Cassissee und frischen Früchten**

**Hausgemachtes Lebkuchenmousse
mit winterlichen Früchten**

**Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Schlagsahne**

**Walnuss Eis mit heißen Brombeeren
und Schlagsahne**