

## SCHWEIN UND RIND



### **Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)  
mit Pommes Frites und Salat

### **Black Angus Rinderfiletsteak „Rossini“**

mit gebratener Gänseleber, Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Trüffeljus

### **Black Angus Rinderrückensteak**

mit Kräuterbutter, Ofentomaten und Süßkartoffelfritten

### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rotweinschalottenjus**

auf Blattspinat mit geschmälztem Kartoffelpüree

## GEFLÜGEL & WILD



### **Gänsebraten frisch aus dem Ofen**

mit Maronen, Apfelrotkohl,  
Knödel und Bratapfel mit Marzipan gefüllt

### **Heimisches Hirschrückenfilet**

Walnuss-Pfefferkruste mit Rahmwirsing und handgeschabte Spätzle

### **Wildteller Hubertus mit Pfifferlingen und Steinpilzen**

handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Salat

### **Heimischer Rehgulasch**

mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

## FISCH



### **Forelle Feinschmecker**

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und Salat

### **Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“**

auf Sauerkraut mit Rieslingsauce und geschmälztem Kartoffelpüree

### **Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce**

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

### **Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt**

auf frischen Fettuccinen mit Kräutersauce

## VEGETARISCH



### **Gemüse vom Markt**

mit Reis, Champignons und Kräutersauce

### **Kürbisnudeln und cremiger Blattspinat**

mit pochiertem Ei

## SCHWEIN UND RIND



### **Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)  
mit Pommes Frites und Salat

### **Black Angus Rinderfiletsteak „Rossini“**

mit gebratener Gänseleber, Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Trüffeljus

### **Black Angus Rinderrückensteak**

mit Kräuterbutter, Ofentomaten und Süßkartoffelfritten

### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rotweinschalottenjus**

auf Blattspinat mit geschmälztem Kartoffelpüree

## GEFLÜGEL & WILD



### **Gänsebraten frisch aus dem Ofen**

mit Maronen, Apfelrotkohl,  
Knödel und Bratapfel mit Marzipan gefüllt

### **Heimisches Hirschrückenfilet**

Walnuss-Pfefferkruste mit Rahmwirsing und handgeschabte Spätzle

### **Wildteller Hubertus mit Pfifferlingen und Steinpilzen**

handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Salat

### **Heimischer Rehgulasch**

mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

## FISCH



### **Forelle Feinschmecker**

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und Salat

### **Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“**

auf Sauerkraut mit Rieslingsauce und geschmälztem Kartoffelpüree

### **Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce**

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

### **Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt**

auf frischen Fettuccinen mit Kräutersauce

## VEGETARISCH



### **Gemüse vom Markt**

mit Reis, Champignons und Kräutersauce

### **Kürbisdudeln und cremiger Blattspinat**

mit pochiertem Ei

## SCHWEIN UND RIND



### **Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)  
mit Pommes Frites und Salat

### **Black Angus Rinderfiletsteak „Rossini“**

mit gebratener Gänseleber, Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Trüffeljus

### **Black Angus Rinderrückensteak**

mit Kräuterbutter, Ofentomaten und Süßkartoffelfritten

### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rotweinschalottenjus**

auf Blattspinat mit geschmälztem Kartoffelpüree

## GEFLÜGEL & WILD



### **Gänsebraten frisch aus dem Ofen**

mit Maronen, Apfelrotkohl,  
Knödel und Bratapfel mit Marzipan gefüllt

### **Heimisches Hirschrückenfilet**

Walnuss-Pfefferkruste mit Rahmwirsing und handgeschabte Spätzle

### **Wildteller Hubertus mit Pfifferlingen und Steinpilzen**

handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Salat

### **Heimischer Rehgulasch**

mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

## FISCH



### **Forelle Feinschmecker**

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und Salat

### **Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“**

auf Sauerkraut mit Rieslingsauce und geschmälztem Kartoffelpüree

### **Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce**

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

### **Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt**

auf frischen Fettuccinen mit Kräutersauce

## VEGETARISCH



### **Gemüse vom Markt**

mit Reis, Champignons und Kräutersauce

### **Kürbisnudeln und cremiger Blattspinat**

mit pochiertem Ei

## SCHWEIN UND RIND



### **Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)  
mit Pommes Frites und Salat

### **Black Angus Rinderfiletsteak „Rossini“**

mit gebratener Gänseleber, Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Trüffeljus

### **Black Angus Rinderrückensteak**

mit Kräuterbutter, Ofentomaten und Süßkartoffelfritten

### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rotweinschalottenjus**

auf Blattspinat mit geschmälztem Kartoffelpüree

## GEFLÜGEL & WILD



### **Gänsebraten frisch aus dem Ofen**

mit Maronen, Apfelrotkohl,  
Knödel und Bratapfel mit Marzipan gefüllt

### **Heimisches Hirschrückenfilet**

Walnuss-Pfefferkruste mit Rahmwirsing und handgeschabte Spätzle

### **Wildteller Hubertus mit Pfifferlingen und Steinpilzen**

handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Salat

### **Heimischer Rehgulasch**

mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

## FISCH



### **Forelle Feinschmecker**

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und Salat

### **Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“**

auf Sauerkraut mit Rieslingsauce und geschmälztem Kartoffelpüree

### **Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce**

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

### **Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt**

auf frischen Fettuccinen mit Kräutersauce

## VEGETARISCH



### **Gemüse vom Markt**

mit Reis, Champignons und Kräutersauce

### **Kürbisnudeln und cremiger Blattspinat**

mit pochiertem Ei



## SCHWEIN UND RIND



### **Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)  
mit Pommes Frites und Salat

### **Black Angus Rinderfiletsteak „Rossini“**

mit gebratener Gänseleber, Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Trüffeljus

### **Black Angus Rinderrückensteak**

mit Kräuterbutter, Ofentomaten und Süßkartoffelfritten

### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rotweinschalottenjus**

auf Blattspinat mit geschmälztem Kartoffelpüree

## GEFLÜGEL & WILD



### **Gänsebraten frisch aus dem Ofen**

mit Maronen, Apfelrotkohl,  
Knödel und Bratapfel mit Marzipan gefüllt

### **Heimisches Hirschrückenfilet**

Walnuss-Pfefferkruste mit Rahmwirsing und handgeschabte Spätzle

### **Wildteller Hubertus mit Pfifferlingen und Steinpilzen**

handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Salat

### **Heimischer Rehgulasch**

mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

## FISCH



### **Forelle Feinschmecker**

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und Salat

### **Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“**

auf Sauerkraut mit Rieslingsauce und geschmälztem Kartoffelpüree

### **Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce**

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

### **Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt**

auf frischen Fettuccinen mit Kräutersauce

## VEGETARISCH



### **Gemüse vom Markt**

mit Reis, Champignons und Kräutersauce

### **Kürbisdudeln und cremiger Blattspinat**

mit pochiertem Ei

## SCHWEIN UND RIND



### **Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)  
mit Pommes Frites und Salat

### **Black Angus Rinderfiletsteak „Rossini“**

mit gebratener Gänseleber, Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Trüffeljus

### **Black Angus Rinderrückensteak**

mit Kräuterbutter, Ofentomaten und Süßkartoffelfritten

### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rotweinschalottenjus**

auf Blattspinat mit geschmälztem Kartoffelpüree

## GEFLÜGEL & WILD



### **Gänsebraten frisch aus dem Ofen**

mit Maronen, Apfelrotkohl,  
Knödel und Bratapfel mit Marzipan gefüllt

### **Heimisches Hirschrückenfilet**

Walnuss-Pfefferkruste mit Rahmwirsing und handgeschabte Spätzle

### **Wildteller Hubertus mit Pfifferlingen und Steinpilzen**

handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Salat

### **Heimischer Rehgulasch**

mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

## FISCH



### **Forelle Feinschmecker**

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und Salat

### **Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“**

auf Sauerkraut mit Rieslingsauce und geschmälztem Kartoffelpüree

### **Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce**

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

### **Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt**

auf frischen Fettuccinen mit Kräutersauce

## VEGETARISCH



### **Gemüse vom Markt**

mit Reis, Champignons und Kräutersauce

### **Kürbisnudeln und cremiger Blattspinat**

mit pochiertem Ei

## SCHWEIN UND RIND



### **Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)  
mit Pommes Frites und Salat

### **Black Angus Rinderfiletsteak „Rossini“**

mit gebratener Gänseleber, Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Trüffeljus

### **Black Angus Rinderrückensteak**

mit Kräuterbutter, Ofentomaten und Süßkartoffelfritten

### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rotweinschalottenjus**

auf Blattspinat mit geschmälztem Kartoffelpüree

## GEFLÜGEL & WILD



### **Gänsebraten frisch aus dem Ofen**

mit Maronen, Apfelrotkohl,  
Knödel und Bratapfel mit Marzipan gefüllt

### **Heimisches Hirschrückenfilet**

Walnuss-Pfefferkruste mit Rahmwirsing und handgeschabte Spätzle

### **Wildteller Hubertus mit Pfifferlingen und Steinpilzen**

handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Salat

### **Heimischer Rehgulasch**

mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

## FISCH



### **Forelle Feinschmecker**

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und Salat

### **Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“**

auf Sauerkraut mit Rieslingsauce und geschmälztem Kartoffelpüree

### **Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce**

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

### **Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt**

auf frischen Fettuccinen mit Kräutersauce

## VEGETARISCH



### **Gemüse vom Markt**

mit Reis, Champignons und Kräutersauce

### **Kürbisdudeln und cremiger Blattspinat**

mit pochiertem Ei

## SCHWEIN UND RIND



### **Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)  
mit Pommes Frites und Salat

### **Black Angus Rinderfiletsteak „Rossini“**

mit gebratener Gänseleber, Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Trüffeljus

### **Black Angus Rinderrückensteak**

mit Kräuterbutter, Ofentomaten und Süßkartoffelfritten

### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rotweinschalottenjus**

auf Blattspinat mit geschmälztem Kartoffelpüree

## GEFLÜGEL & WILD



### **Gänsebraten frisch aus dem Ofen**

mit Maronen, Apfelrotkohl,  
Knödel und Bratapfel mit Marzipan gefüllt

### **Heimisches Hirschrückenfilet**

Walnuss-Pfefferkruste mit Rahmwirsing und handgeschabte Spätzle

### **Wildteller Hubertus mit Pfifferlingen und Steinpilzen**

handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Salat

### **Heimischer Rehgulasch**

mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

## FISCH



### **Forelle Feinschmecker**

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und Salat

### **Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“**

auf Sauerkraut mit Rieslingsauce und geschmälztem Kartoffelpüree

### **Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce**

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

### **Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt**

auf frischen Fettuccinen mit Kräutersauce

## VEGETARISCH



### **Gemüse vom Markt**

mit Reis, Champignons und Kräutersauce

### **Kürbisdudeln und cremiger Blattspinat**

mit pochiertem Ei



## SCHWEIN UND RIND



### **Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)  
mit Pommes Frites und Salat

### **Black Angus Rinderfiletsteak „Rossini“**

mit gebratener Gänseleber, Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Trüffeljus

### **Black Angus Rinderrückensteak**

mit Kräuterbutter, Ofentomaten und Süßkartoffelfritten

### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rotweinschalottenjus**

auf Blattspinat mit geschmälztem Kartoffelpüree

## GEFLÜGEL & WILD



### **Gänsebraten frisch aus dem Ofen**

mit Maronen, Apfelrotkohl,  
Knödel und Bratapfel mit Marzipan gefüllt

### **Heimisches Hirschrückenfilet**

Walnuss-Pfefferkruste mit Rahmwirsing und handgeschabte Spätzle

### **Wildteller Hubertus mit Pfifferlingen und Steinpilzen**

handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Salat

### **Heimischer Rehgulasch**

mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

## FISCH



### **Forelle Feinschmecker**

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und Salat

### **Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“**

auf Sauerkraut mit Rieslingsauce und geschmälztem Kartoffelpüree

### **Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce**

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

### **Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt**

auf frischen Fettuccinen mit Kräutersauce

## VEGETARISCH



### **Gemüse vom Markt**

mit Reis, Champignons und Kräutersauce

### **Kürbisdudeln und cremiger Blattspinat**

mit pochiertem Ei

## SCHWEIN UND RIND



### **Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)  
mit Pommes Frites und Salat

### **Black Angus Rinderfiletsteak „Rossini“**

mit gebratener Gänseleber, Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Trüffeljus

### **Black Angus Rinderrückensteak**

mit Kräuterbutter, Ofentomaten und Süßkartoffelfritten

### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rotweinschalottenjus**

auf Blattspinat mit geschmälztem Kartoffelpüree

## GEFLÜGEL & WILD



### **Gänsebraten frisch aus dem Ofen**

mit Maronen, Apfelrotkohl,  
Knödel und Bratapfel mit Marzipan gefüllt

### **Heimisches Hirschrückenfilet**

Walnuss-Pfefferkruste mit Rahmwirsing und handgeschabte Spätzle

### **Wildteller Hubertus mit Pfifferlingen und Steinpilzen**

handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Salat

### **Heimischer Rehgulasch**

mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

## FISCH



### **Forelle Feinschmecker**

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und Salat

### **Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“**

auf Sauerkraut mit Rieslingsauce und geschmälztem Kartoffelpüree

### **Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce**

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

### **Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt**

auf frischen Fettuccinen mit Kräutersauce

## VEGETARISCH



### **Gemüse vom Markt**

mit Reis, Champignons und Kräutersauce

### **Kürbisnudeln und cremiger Blattspinat**

mit pochiertem Ei

## SCHWEIN UND RIND



### **Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)  
mit Pommes Frites und Salat

### **Black Angus Rinderfiletsteak „Rossini“**

mit gebratener Gänseleber, Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Trüffeljus

### **Black Angus Rinderrückensteak**

mit Kräuterbutter, Ofentomaten und Süßkartoffelfritten

### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rotweinschalottenjus**

auf Blattspinat mit geschmälztem Kartoffelpüree

## GEFLÜGEL & WILD



### **Gänsebraten frisch aus dem Ofen**

mit Maronen, Apfelrotkohl,  
Knödel und Bratapfel mit Marzipan gefüllt

### **Heimisches Hirschrückenfilet**

Walnuss-Pfefferkruste mit Rahmwirsing und handgeschabte Spätzle

### **Wildteller Hubertus mit Pfifferlingen und Steinpilzen**

handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Salat

### **Heimischer Rehgulasch**

mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

## FISCH



### **Forelle Feinschmecker**

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und Salat

### **Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“**

auf Sauerkraut mit Rieslingsauce und geschmälztem Kartoffelpüree

### **Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce**

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

### **Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt**

auf frischen Fettuccinen mit Kräutersauce

## VEGETARISCH



### **Gemüse vom Markt**

mit Reis, Champignons und Kräutersauce

### **Kürbisdudeln und cremiger Blattspinat**

mit pochiertem Ei

## SCHWEIN UND RIND



### **Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)  
mit Pommes Frites und Salat

### **Black Angus Rinderfiletsteak „Rossini“**

mit gebratener Gänseleber, Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Trüffeljus

### **Black Angus Rinderrückensteak**

mit Kräuterbutter, Ofentomaten und Süßkartoffelfritten

### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rotweinschalottenjus**

auf Blattspinat mit geschmälztem Kartoffelpüree

## GEFLÜGEL & WILD



### **Gänsebraten frisch aus dem Ofen**

mit Maronen, Apfelrotkohl,  
Knödel und Bratapfel mit Marzipan gefüllt

### **Heimisches Hirschrückenfilet**

Walnuss-Pfefferkruste mit Rahmwirsing und handgeschabte Spätzle

### **Wildteller Hubertus mit Pfifferlingen und Steinpilzen**

handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Salat

### **Heimischer Rehgulasch**

mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

## FISCH



### **Forelle Feinschmecker**

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und Salat

### **Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“**

auf Sauerkraut mit Rieslingsauce und geschmälztem Kartoffelpüree

### **Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce**

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

### **Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt**

auf frischen Fettuccinen mit Kräutersauce

## VEGETARISCH



### **Gemüse vom Markt**

mit Reis, Champignons und Kräutersauce

### **Kürbisdudeln und cremiger Blattspinat**

mit pochiertem Ei



## SCHWEIN UND RIND



### **Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)  
mit Pommes Frites und Salat

### **Black Angus Rinderfiletsteak „Rossini“**

mit gebratener Gänseleber, Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Trüffeljus

### **Black Angus Rinderrückensteak**

mit Kräuterbutter, Ofentomaten und Süßkartoffelfritten

### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rotweinschalottenjus**

auf Blattspinat mit geschmälztem Kartoffelpüree

## GEFLÜGEL & WILD



### **Gänsebraten frisch aus dem Ofen**

mit Maronen, Apfelrotkohl,  
Knödel und Bratapfel mit Marzipan gefüllt

### **Heimisches Hirschrückenfilet**

Walnuss-Pfefferkruste mit Rahmwirsing und handgeschabte Spätzle

### **Wildteller Hubertus mit Pfifferlingen und Steinpilzen**

handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Salat

### **Heimischer Rehgulasch**

mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

## FISCH



### **Forelle Feinschmecker**

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und Salat

### **Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“**

auf Sauerkraut mit Rieslingsauce und geschmälztem Kartoffelpüree

### **Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce**

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

### **Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt**

auf frischen Fettuccinen mit Kräutersauce

## VEGETARISCH



### **Gemüse vom Markt**

mit Reis, Champignons und Kräutersauce

### **Kürbisnudeln und cremiger Blattspinat**

mit pochiertem Ei

## SCHWEIN UND RIND



### **Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)  
mit Pommes Frites und Salat

### **Black Angus Rinderfiletsteak „Rossini“**

mit gebratener Gänseleber, Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Trüffeljus

### **Black Angus Rinderrückensteak**

mit Kräuterbutter, Ofentomaten und Süßkartoffelfritten

### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rotweinschalottenjus**

auf Blattspinat mit geschmälztem Kartoffelpüree

## GEFLÜGEL & WILD



### **Gänsebraten frisch aus dem Ofen**

mit Maronen, Apfelrotkohl,  
Knödel und Bratapfel mit Marzipan gefüllt

### **Heimisches Hirschrückenfilet**

Walnuss-Pfefferkruste mit Rahmwirsing und handgeschabte Spätzle

### **Wildteller Hubertus mit Pfifferlingen und Steinpilzen**

handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Salat

### **Heimischer Rehgulasch**

mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

## FISCH



### **Forelle Feinschmecker**

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und Salat

### **Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“**

auf Sauerkraut mit Rieslingsauce und geschmälztem Kartoffelpüree

### **Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce**

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

### **Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt**

auf frischen Fettuccinen mit Kräutersauce

## VEGETARISCH



### **Gemüse vom Markt**

mit Reis, Champignons und Kräutersauce

### **Kürbisnudeln und cremiger Blattspinat**

mit pochiertem Ei

## SCHWEIN UND RIND



### **Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)  
mit Pommes Frites und Salat

### **Black Angus Rinderfiletsteak „Rossini“**

mit gebratener Gänseleber, Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Trüffeljus

### **Black Angus Rinderrückensteak**

mit Kräuterbutter, Ofentomaten und Süßkartoffelfritten

### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rotweinschalottenjus**

auf Blattspinat mit geschmälztem Kartoffelpüree

## GEFLÜGEL & WILD



### **Gänsebraten frisch aus dem Ofen**

mit Maronen, Apfelrotkohl,  
Knödel und Bratapfel mit Marzipan gefüllt

### **Heimisches Hirschrückenfilet**

Walnuss-Pfefferkruste mit Rahmwirsing und handgeschabte Spätzle

### **Wildteller Hubertus mit Pfifferlingen und Steinpilzen**

handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Salat

### **Heimischer Rehgulasch**

mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

## FISCH



### **Forelle Feinschmecker**

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und Salat

### **Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“**

auf Sauerkraut mit Rieslingsauce und geschmälztem Kartoffelpüree

### **Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce**

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

### **Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt**

auf frischen Fettuccinen mit Kräutersauce

## VEGETARISCH



### **Gemüse vom Markt**

mit Reis, Champignons und Kräutersauce

### **Kürbisdudeln und cremiger Blattspinat**

mit pochiertem Ei

## SCHWEIN UND RIND



### **Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)  
mit Pommes Frites und Salat

### **Black Angus Rinderfiletsteak „Rossini“**

mit gebratener Gänseleber, Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Trüffeljus

### **Black Angus Rinderrückensteak**

mit Kräuterbutter, Ofentomaten und Süßkartoffelfritten

### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rotweinschalottenjus**

auf Blattspinat mit geschmälztem Kartoffelpüree

## GEFLÜGEL & WILD



### **Gänsebraten frisch aus dem Ofen**

mit Maronen, Apfelrotkohl,  
Knödel und Bratapfel mit Marzipan gefüllt

### **Heimisches Hirschrückenfilet**

Walnuss-Pfefferkruste mit Rahmwirsing und handgeschabte Spätzle

### **Wildteller Hubertus mit Pfifferlingen und Steinpilzen**

handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Salat

### **Heimischer Rehgulasch**

mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

## FISCH



### **Forelle Feinschmecker**

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und Salat

### **Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“**

auf Sauerkraut mit Rieslingsauce und geschmälztem Kartoffelpüree

### **Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce**

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

### **Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt**

auf frischen Fettuccinen mit Kräutersauce

## VEGETARISCH



### **Gemüse vom Markt**

mit Reis, Champignons und Kräutersauce

### **Kürbisnudeln und cremiger Blattspinat**

mit pochiertem Ei



## SCHWEIN UND RIND



### **Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)  
mit Pommes Frites und Salat

### **Black Angus Rinderfiletsteak „Rossini“**

mit gebratener Gänseleber, Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Trüffeljus

### **Black Angus Rinderrückensteak**

mit Kräuterbutter, Ofentomaten und Süßkartoffelfritten

### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rotweinschalottenjus**

auf Blattspinat mit geschmälztem Kartoffelpüree

## GEFLÜGEL & WILD



### **Gänsebraten frisch aus dem Ofen**

mit Maronen, Apfelrotkohl,  
Knödel und Bratapfel mit Marzipan gefüllt

### **Heimisches Hirschrückenfilet**

Walnuss-Pfefferkruste mit Rahmwirsing und handgeschabte Spätzle

### **Wildteller Hubertus mit Pfifferlingen und Steinpilzen**

handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Salat

### **Heimischer Rehgulasch**

mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

## FISCH



### **Forelle Feinschmecker**

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und Salat

### **Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“**

auf Sauerkraut mit Rieslingsauce und geschmälztem Kartoffelpüree

### **Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce**

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

### **Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt**

auf frischen Fettuccinen mit Kräutersauce

## VEGETARISCH



### **Gemüse vom Markt**

mit Reis, Champignons und Kräutersauce

### **Kürbisnudeln und cremiger Blattspinat**

mit pochiertem Ei

## SCHWEIN UND RIND



### **Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)  
mit Pommes Frites und Salat

### **Black Angus Rinderfiletsteak „Rossini“**

mit gebratener Gänseleber, Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Trüffeljus

### **Black Angus Rinderrückensteak**

mit Kräuterbutter, Ofentomaten und Süßkartoffelfritten

### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rotweinschalottenjus**

auf Blattspinat mit geschmälztem Kartoffelpüree

## GEFLÜGEL & WILD



### **Gänsebraten frisch aus dem Ofen**

mit Maronen, Apfelrotkohl,  
Knödel und Bratapfel mit Marzipan gefüllt

### **Heimisches Hirschrückenfilet**

Walnuss-Pfefferkruste mit Rahmwirsing und handgeschabte Spätzle

### **Wildteller Hubertus mit Pfifferlingen und Steinpilzen**

handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Salat

### **Heimischer Rehgulasch**

mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

## FISCH



### **Forelle Feinschmecker**

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und Salat

### **Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“**

auf Sauerkraut mit Rieslingsauce und geschmälztem Kartoffelpüree

### **Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce**

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

### **Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt**

auf frischen Fettuccinen mit Kräutersauce

## VEGETARISCH



### **Gemüse vom Markt**

mit Reis, Champignons und Kräutersauce

### **Kürbisnudeln und cremiger Blattspinat**

mit pochiertem Ei

## SCHWEIN UND RIND



### **Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)  
mit Pommes Frites und Salat

### **Black Angus Rinderfiletsteak „Rossini“**

mit gebratener Gänseleber, Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Trüffeljus

### **Black Angus Rinderrückensteak**

mit Kräuterbutter, Ofentomaten und Süßkartoffelfritten

### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rotweinschalottenjus**

auf Blattspinat mit geschmälztem Kartoffelpüree

## GEFLÜGEL & WILD



### **Gänsebraten frisch aus dem Ofen**

mit Maronen, Apfelrotkohl,  
Knödel und Bratapfel mit Marzipan gefüllt

### **Heimisches Hirschrückenfilet**

Walnuss-Pfefferkruste mit Rahmwirsing und handgeschabte Spätzle

### **Wildteller Hubertus mit Pfifferlingen und Steinpilzen**

handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Salat

### **Heimischer Rehgulasch**

mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

## FISCH



### **Forelle Feinschmecker**

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und Salat

### **Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“**

auf Sauerkraut mit Rieslingsauce und geschmälztem Kartoffelpüree

### **Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce**

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

### **Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt**

auf frischen Fettuccinen mit Kräutersauce

## VEGETARISCH



### **Gemüse vom Markt**

mit Reis, Champignons und Kräutersauce

### **Kürbisnudeln und cremiger Blattspinat**

mit pochiertem Ei

## SCHWEIN UND RIND



### **Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)  
mit Pommes Frites und Salat

### **Black Angus Rinderfiletsteak „Rossini“**

mit gebratener Gänseleber, Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Trüffeljus

### **Black Angus Rinderrückensteak**

mit Kräuterbutter, Ofentomaten und Süßkartoffelfritten

### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rotweinschalottenjus**

auf Blattspinat mit geschmälztem Kartoffelpüree

## GEFLÜGEL & WILD



### **Gänsebraten frisch aus dem Ofen**

mit Maronen, Apfelrotkohl,  
Knödel und Bratapfel mit Marzipan gefüllt

### **Heimisches Hirschrückenfilet**

Walnuss-Pfefferkruste mit Rahmwirsing und handgeschabte Spätzle

### **Wildteller Hubertus mit Pfifferlingen und Steinpilzen**

handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Salat

### **Heimischer Rehgulasch**

mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

## FISCH



### **Forelle Feinschmecker**

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und Salat

### **Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“**

auf Sauerkraut mit Rieslingsauce und geschmälztem Kartoffelpüree

### **Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce**

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

### **Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt**

auf frischen Fettuccinen mit Kräutersauce

## VEGETARISCH



### **Gemüse vom Markt**

mit Reis, Champignons und Kräutersauce

### **Kürbisdudeln und cremiger Blattspinat**

mit pochiertem Ei



## SCHWEIN UND RIND



### **Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)  
mit Pommes Frites und Salat

### **Black Angus Rinderfiletsteak „Rossini“**

mit gebratener Gänseleber, Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Trüffeljus

### **Black Angus Rinderrückensteak**

mit Kräuterbutter, Ofentomaten und Süßkartoffelfritten

### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rotweinschalottenjus**

auf Blattspinat mit geschmälztem Kartoffelpüree

## GEFLÜGEL & WILD



### **Gänsebraten frisch aus dem Ofen**

mit Maronen, Apfelrotkohl,  
Knödel und Bratapfel mit Marzipan gefüllt

### **Heimisches Hirschrückenfilet**

Walnuss-Pfefferkruste mit Rahmwirsing und handgeschabte Spätzle

### **Wildteller Hubertus mit Pfifferlingen und Steinpilzen**

handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Salat

### **Heimischer Rehgulasch**

mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

## FISCH



### **Forelle Feinschmecker**

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und Salat

### **Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“**

auf Sauerkraut mit Rieslingsauce und geschmälztem Kartoffelpüree

### **Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce**

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

### **Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt**

auf frischen Fettuccinen mit Kräutersauce

## VEGETARISCH



### **Gemüse vom Markt**

mit Reis, Champignons und Kräutersauce

### **Kürbisdudeln und cremiger Blattspinat**

mit pochiertem Ei

## SCHWEIN UND RIND



### **Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)  
mit Pommes Frites und Salat

### **Black Angus Rinderfiletsteak „Rossini“**

mit gebratener Gänseleber, Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Trüffeljus

### **Black Angus Rinderrückensteak**

mit Kräuterbutter, Ofentomaten und Süßkartoffelfritten

### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rotweinschalottenjus**

auf Blattspinat mit geschmälztem Kartoffelpüree

## GEFLÜGEL & WILD



### **Gänsebraten frisch aus dem Ofen**

mit Maronen, Apfelrotkohl,  
Knödel und Bratapfel mit Marzipan gefüllt

### **Heimisches Hirschrückenfilet**

Walnuss-Pfefferkruste mit Rahmwirsing und handgeschabte Spätzle

### **Wildteller Hubertus mit Pfifferlingen und Steinpilzen**

handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Salat

### **Heimischer Rehgulasch**

mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

## FISCH



### **Forelle Feinschmecker**

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und Salat

### **Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“**

auf Sauerkraut mit Rieslingsauce und geschmälztem Kartoffelpüree

### **Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce**

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

### **Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt**

auf frischen Fettuccinen mit Kräutersauce

## VEGETARISCH



### **Gemüse vom Markt**

mit Reis, Champignons und Kräutersauce

### **Kürbispudeln und cremiger Blattspinat**

mit pochiertem Ei

## SCHWEIN UND RIND



### **Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)  
mit Pommes Frites und Salat

### **Black Angus Rinderfiletsteak „Rossini“**

mit gebratener Gänseleber, Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Trüffeljus

### **Black Angus Rinderrückensteak**

mit Kräuterbutter, Ofentomaten und Süßkartoffelfritten

### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rotweinschalottenjus**

auf Blattspinat mit geschmälztem Kartoffelpüree

## GEFLÜGEL & WILD



### **Gänsebraten frisch aus dem Ofen**

mit Maronen, Apfelrotkohl,  
Knödel und Bratapfel mit Marzipan gefüllt

### **Heimisches Hirschrückenfilet**

Walnuss-Pfefferkruste mit Rahmwirsing und handgeschabte Spätzle

### **Wildteller Hubertus mit Pfifferlingen und Steinpilzen**

handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Salat

### **Heimischer Rehgulasch**

mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

## FISCH



### **Forelle Feinschmecker**

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und Salat

### **Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“**

auf Sauerkraut mit Rieslingsauce und geschmälztem Kartoffelpüree

### **Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce**

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

### **Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt**

auf frischen Fettuccinen mit Kräutersauce

## VEGETARISCH



### **Gemüse vom Markt**

mit Reis, Champignons und Kräutersauce

### **Kürbisdudeln und cremiger Blattspinat**

mit pochiertem Ei

## SCHWEIN UND RIND



### **Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)  
mit Pommes Frites und Salat

### **Black Angus Rinderfiletsteak „Rossini“**

mit gebratener Gänseleber, Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Trüffeljus

### **Black Angus Rinderrückensteak**

mit Kräuterbutter, Ofentomaten und Süßkartoffelfritten

### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rotweinschalottenjus**

auf Blattspinat mit geschmälztem Kartoffelpüree

## GEFLÜGEL & WILD



### **Gänsebraten frisch aus dem Ofen**

mit Maronen, Apfelrotkohl,  
Knödel und Bratapfel mit Marzipan gefüllt

### **Heimisches Hirschrückenfilet**

Walnuss-Pfefferkruste mit Rahmwirsing und handgeschabte Spätzle

### **Wildteller Hubertus mit Pfifferlingen und Steinpilzen**

handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Salat

### **Heimischer Rehgulasch**

mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

## FISCH



### **Forelle Feinschmecker**

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und Salat

### **Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“**

auf Sauerkraut mit Rieslingsauce und geschmälztem Kartoffelpüree

### **Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce**

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

### **Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt**

auf frischen Fettuccinen mit Kräutersauce

## VEGETARISCH



### **Gemüse vom Markt**

mit Reis, Champignons und Kräutersauce

### **Kürbispudeln und cremiger Blattspinat**

mit pochiertem Ei



## SCHWEIN UND RIND



### **Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)  
mit Pommes Frites und Salat

### **Black Angus Rinderfiletsteak „Rossini“**

mit gebratener Gänseleber, Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Trüffeljus

### **Black Angus Rinderrückensteak**

mit Kräuterbutter, Ofentomaten und Süßkartoffelfritten

### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rotweinschalottenjus**

auf Blattspinat mit geschmälztem Kartoffelpüree

## GEFLÜGEL & WILD



### **Gänsebraten frisch aus dem Ofen**

mit Maronen, Apfelrotkohl,  
Knödel und Bratapfel mit Marzipan gefüllt

### **Heimisches Hirschrückenfilet**

Walnuss-Pfefferkruste mit Rahmwirsing und handgeschabte Spätzle

### **Wildteller Hubertus mit Pfifferlingen und Steinpilzen**

handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Salat

### **Heimischer Rehgulasch**

mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

## FISCH



### **Forelle Feinschmecker**

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und Salat

### **Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“**

auf Sauerkraut mit Rieslingsauce und geschmälztem Kartoffelpüree

### **Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce**

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

### **Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt**

auf frischen Fettuccinen mit Kräutersauce

## VEGETARISCH



### **Gemüse vom Markt**

mit Reis, Champignons und Kräutersauce

### **Kürbisdudeln und cremiger Blattspinat**

mit pochiertem Ei

## SCHWEIN UND RIND



### **Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)  
mit Pommes Frites und Salat

### **Black Angus Rinderfiletsteak „Rossini“**

mit gebratener Gänseleber, Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Trüffeljus

### **Black Angus Rinderrückensteak**

mit Kräuterbutter, Ofentomaten und Süßkartoffelfritten

### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rotweinschalottenjus**

auf Blattspinat mit geschmälztem Kartoffelpüree

## GEFLÜGEL & WILD



### **Gänsebraten frisch aus dem Ofen**

mit Maronen, Apfelrotkohl,  
Knödel und Bratapfel mit Marzipan gefüllt

### **Heimisches Hirschrückenfilet**

Walnuss-Pfefferkruste mit Rahmwirsing und handgeschabte Spätzle

### **Wildteller Hubertus mit Pfifferlingen und Steinpilzen**

handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Salat

### **Heimischer Rehgulasch**

mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

## FISCH



### **Forelle Feinschmecker**

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und Salat

### **Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“**

auf Sauerkraut mit Rieslingsauce und geschmälztem Kartoffelpüree

### **Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce**

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

### **Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt**

auf frischen Fettuccinen mit Kräutersauce

## VEGETARISCH



### **Gemüse vom Markt**

mit Reis, Champignons und Kräutersauce

### **Kürbisdudeln und cremiger Blattspinat**

mit pochiertem Ei

## SCHWEIN UND RIND



### **Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)  
mit Pommes Frites und Salat

### **Black Angus Rinderfiletsteak „Rossini“**

mit gebratener Gänseleber, Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Trüffeljus

### **Black Angus Rinderrückensteak**

mit Kräuterbutter, Ofentomaten und Süßkartoffelfritten

### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rotweinschalottenjus**

auf Blattspinat mit geschmälztem Kartoffelpüree

## GEFLÜGEL & WILD



### **Gänsebraten frisch aus dem Ofen**

mit Maronen, Apfelrotkohl,  
Knödel und Bratapfel mit Marzipan gefüllt

### **Heimisches Hirschrückenfilet**

Walnuss-Pfefferkruste mit Rahmwirsing und handgeschabte Spätzle

### **Wildteller Hubertus mit Pfifferlingen und Steinpilzen**

handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Salat

### **Heimischer Rehgulasch**

mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

## FISCH



### **Forelle Feinschmecker**

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und Salat

### **Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“**

auf Sauerkraut mit Rieslingsauce und geschmälztem Kartoffelpüree

### **Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce**

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

### **Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt**

auf frischen Fettuccinen mit Kräutersauce

## VEGETARISCH



### **Gemüse vom Markt**

mit Reis, Champignons und Kräutersauce

### **Kürbisnudeln und cremiger Blattspinat**

mit pochiertem Ei

## SCHWEIN UND RIND



### **Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)  
mit Pommes Frites und Salat

### **Black Angus Rinderfiletsteak „Rossini“**

mit gebratener Gänseleber, Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Trüffeljus

### **Black Angus Rinderrückensteak**

mit Kräuterbutter, Ofentomaten und Süßkartoffelfritten

### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rotweinschalottenjus**

auf Blattspinat mit geschmälztem Kartoffelpüree

## GEFLÜGEL & WILD



### **Gänsebraten frisch aus dem Ofen**

mit Maronen, Apfelrotkohl,  
Knödel und Bratapfel mit Marzipan gefüllt

### **Heimisches Hirschrückenfilet**

Walnuss-Pfefferkruste mit Rahmwirsing und handgeschabte Spätzle

### **Wildteller Hubertus mit Pfifferlingen und Steinpilzen**

handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Salat

### **Heimischer Rehgulasch**

mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

## FISCH



### **Forelle Feinschmecker**

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und Salat

### **Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“**

auf Sauerkraut mit Rieslingsauce und geschmälztem Kartoffelpüree

### **Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce**

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

### **Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt**

auf frischen Fettuccinen mit Kräutersauce

## VEGETARISCH



### **Gemüse vom Markt**

mit Reis, Champignons und Kräutersauce

### **Kürbisnudeln und cremiger Blattspinat**

mit pochiertem Ei



## SCHWEIN UND RIND



### **Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)  
mit Pommes Frites und Salat

### **Black Angus Rinderfiletsteak „Rossini“**

mit gebratener Gänseleber, Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Trüffeljus

### **Black Angus Rinderrückensteak**

mit Kräuterbutter, Ofentomaten und Süßkartoffelfritten

### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rotweinschalottenjus**

auf Blattspinat mit geschmälztem Kartoffelpüree

## GEFLÜGEL & WILD



### **Gänsebraten frisch aus dem Ofen**

mit Maronen, Apfelrotkohl,  
Knödel und Bratapfel mit Marzipan gefüllt

### **Heimisches Hirschrückenfilet**

Walnuss-Pfefferkruste mit Rahmwirsing und handgeschabte Spätzle

### **Wildteller Hubertus mit Pfifferlingen und Steinpilzen**

handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Salat

### **Heimischer Rehgulasch**

mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

## FISCH



### **Forelle Feinschmecker**

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und Salat

### **Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“**

auf Sauerkraut mit Rieslingsauce und geschmälztem Kartoffelpüree

### **Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce**

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

### **Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt**

auf frischen Fettuccinen mit Kräutersauce

## VEGETARISCH



### **Gemüse vom Markt**

mit Reis, Champignons und Kräutersauce

### **Kürbisnudeln und cremiger Blattspinat**

mit pochiertem Ei

## SCHWEIN UND RIND



### **Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel „natur“ überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la creme)  
mit Pommes Frites und Salat

### **Black Angus Rinderfiletsteak „Rossini“**

mit gebratener Gänseleber, Rahmwirsing, Kartoffelpüree und Trüffeljus

### **Black Angus Rinderrückensteak**

mit Kräuterbutter, Ofentomaten und Süßkartoffelfritten

### **Rosa gebratenes Kalbsrückensteak an Rotweinschalottenjus**

auf Blattspinat mit geschmälztem Kartoffelpüree

## GEFLÜGEL & WILD



### **Gänsebraten frisch aus dem Ofen**

mit Maronen, Apfelrotkohl,  
Knödel und Bratapfel mit Marzipan gefüllt

### **Heimisches Hirschrückenfilet**

Walnuss-Pfefferkruste mit Rahmwirsing und handgeschabte Spätzle

### **Wildteller Hubertus mit Pfifferlingen und Steinpilzen**

handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich und Salat

### **Heimischer Rehgulasch**

mit handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

## FISCH



### **Forelle Feinschmecker**

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und Salat

### **Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“**

auf Sauerkraut mit Rieslingsauce und geschmälztem Kartoffelpüree

### **Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce**

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

### **Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt**

auf frischen Fettuccinen mit Kräutersauce

## VEGETARISCH



### **Gemüse vom Markt**

mit Reis, Champignons und Kräutersauce

### **Kürbisnudeln und cremiger Blattspinat**

mit pochiertem Ei