

## SUPPEN



**Rinderkraftbrühe**  
mit Gemüsestreifen und Leberspätzle

**Spargelcremesuppe**  
mit Einlage und frischen Kräutern

**Hummercremesuppe**  
mit Sahnehaube und Dill

## VORSPEISEN



**Carpaccio vom Kalbsfilet mit Limetten und Olivenöl mariniert**  
an Rucola, Pinienkerne und Cocktailtomaten

**Hausgebeizter Norwegerlachs an Salatbukett**  
mit frischer Avokado, Senf-Dill-Sauce und Baguette

**Hausgeräuchertes Forellenfilet "Pariser Art"**  
mit Preiselbeermeerrettich, Toast und Butter

**½ Frische Avokado**  
gefüllt mit Shrimpscocktail und Salatbukett

## SALATE



**Bunte Salatvariation**  
mit Cremé de Balsamico

**Sommerliche Salattellervariation mit Ziegenkäse**  
dazu Oliven, Zwiebeln und Baguette

**Sommerliche Salattellervariation**  
mit gegrillten Riesengarnelen, Aioli und Baguette

**Sommerliche Salattellervariation**  
mit Sesam, gebratenen Putenbruststreifen und Baguette

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

# SCHWEIN & RIND



## Besondere Empfehlung der Küche



**Porterhousesteak vom Kraichgauer Landschwein ca 400g**  
mit Kräuterbutter und Ofenkartoffeln mit Sauerrahm



**Black Angus Rinderrückensteak mit Rotweinschalotten**  
und Sauce Bernaise dazu breiten Bohnen und Süßkartoffelfritten



**Argentinisches Black Angus Rinderfilet**  
mit frischen Pfifferlingen, breiten Bohnen und Kartoffelgratin

**Filetspitzen in Cognac-Pfefferrahmsauce**  
mit Champignons und Fettuccine

### Schwarzwaldschnitzel

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

# WILD



**Rosa gebratene Maibockkeule „Baden Baden“**  
mit frischen Pfifferlingen, wildem Brokkoli,  
Preiselbeerbirne und handgeschabten Spätzle

**Wildteller Hubertus mit Waldpilzen**  
dazu handgeschabten Spätzle, Preiselbeerpfirsich

**Jägerschüssel „Förster Art“**  
hausgemachte Semmelknödel und Preiselbeeren



Ausgesuchte Fleischspezialitäten von der Landmetzgerei Glasstetter aus Völkersbach

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

## FISCH



### Besondere Empfehlung der Küche



**Wildgefangenes Atlantik-Steinbuttfilet und Black Tiger Riesengarnele**  
mit frischen Pfifferlingen, Safranespuma und Olivenrisotto

**Forelle "blau"**

mit Dampfkartoffeln, zerlassener Butter und Salat

**Forelle „Feinschmecker“**

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln, zerlassener Butter und Salat

**Kross gebratenes Zanderfilet auf frischem Blattspinat**

Ofentomaten und cremigen Lachnudeln

**Badische Hechtklößchen mit Rieslingsauce**

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

**Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt**

auf Fettuccine mit Kräutersauce

## VEGETARISCH



**Frisches Marktgemüse**

mit Kartoffeln, gebratenen Champignons und Kräutersauce

**Cremige Fettuccine mit frischem italienischem Sommertrüffel**

und frischem Blattspinat

# TAGESMENÜ

„Amuse bouche“  
kleiner Gruß aus der Küche



Spargelcremesuppe  
mit Einlage und frischen Kräutern



Hausgebeizter Norwegerlachs an Salatbukett  
mit frischer Avokado, Senf-Dill-Sauce und Baguette



Rosa gebratenes Hirschsteak  
mit Mandelbrokkoli, Rotweinschalotten  
und handgeschabte Spätzle



Hausgemachte Grießschnitten  
mit Erdbeer-Melone-Gazpacho

# DESSERT



## Dessertempfehlung

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

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

**Dessertvariation**  
„König von Preußen“

**Lavakuchen mit flüssigem Kern**  
mit Chili-Kumquats  
(Zubereitungszeit von mind. 15 Minuten)

**Mousse au chocolat**  
mit eingelegten Gewürzorange und Vanillesauce

**Vanilleeis mit heißen Himbeeren**  
und Sahne