

SUPPEN



Rinderkraftbrühe

mit Markklößchen und Gemüsestreifen

Rehkraftbrühe

mit Wildklößchen und frischen Kräuter

Kürbiscremesuppe vom Hokkaido Kürbis

mit steirischem Öl und Kernen

VORSPEISEN & SOMMERLICHE SALATE



Bunte Salatvariation

mit Crémé de Balsamico

Knackiger Feldsalat

mit Speck und Kracherle

Gebackener Ziegenkäse auf Rote Beete Carpaccio

mit Trüffelmayonnaise, Walnüsse und Salatbukett

Skandinavische Vorspeisenvariation

mit Avocado, Baguette und Butter

Frisches Matjes Heringsfilet nach Art des Hauses

mit Zwiebeln, Apfel, Creme Fraiche, Schnittlauch und Kartoffeln

SCHWEIN • RIND • GEFLÜGEL



Besondere Empfehlung der Küche

Gänsekeule oder Braten frisch aus dem Ofen
mit glacierten Maronen, Apfelrotkohl, Rosenkohl,
hausgemachten Knödel und Bratapfel

Argentinisches Rinderfiletsteak mit Rotweinschalotten
dazu Rahmwirsing und Süßkartoffelpommes

Black Angus Rinderrückensteak mit Schmorzwiebeln
Ofentomaten und Pommes frites

Albtalfiletrahmtöpfchen (Lendchen von Schwein und Rind)
mit Champignons und Kartoffelbällchen

Schwäbischer Sauerbraten
mit handgeschabten Spätzle

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

WILD



Rosa gebratenes Rehnüsschen an Kürbisconfit
mit Rahmwirsing, Preiselbeerbirne und handgeschabten Spätzle

Jägerschüssel „Förster Art“
hausgemachte Semmelknödel und Preiselbeeren

Wildteller Hubertus mit Waldpilzen
dazu handgeschabte Spätzle und Preiselbeerpfirsich

FISCH



Forelle "blau"

mit Dampfkartoffeln, zerlassener Butter und Salat

Forelle „Feinschmecker“

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln, zerlassener Butter und Salat

Kross gebratenes Zanderfilet auf feinen Kürbisnudeln

an Rieslingsauce, glasiertem Rosenkohl und roter Beete

Badische Hechtklößchen mit Rieslingsauce

auf frischem Blattspinat und feinen Nudeln

Gedünstete Edelfischstreifen mit Gemüse vom Markt

auf Fettuccine mit Kräutersauce

VEGETARISCH



Frisches Marktgemüse

mit Basmatireis, gebratenen Champignons und Kräutersauce

Fettuccine mit Kürbischutney

dazu frische Champignons und Rahmwirsing

TAGESMENÜ

„Amuse bouche“

kleiner Gruß aus der Küche



Gänsekraftbrühe

mit Portwein und Einlage



Rosa gebratenes Rehnüsschen

mit frischen Steinpilzen, Schwarzwurzeln und Schupfnudeln



Marzipanparfait

mit eingelegten Rumpflaumen

DESSERT



Dessertempfehlung

Mini Dessert „heiß & kalt“
mit einem Espresso

Desserttellervariation

„König von Preussen“

Hausgemachtes Honigmohneis auf Zimtschaum

mit Cassissee und frischen Früchten

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

und Schlagsahne

Sorbetvariation

mit marinierten Erdbeeren

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