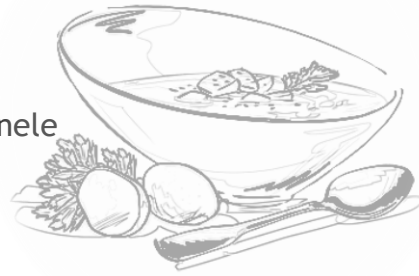


SUPPEN

Rinder Consommé
mit Gemüsestreifen und Markklößchen

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
mit Kokosschaum und gebratener Riesengarnele



WARMES VORSPEISEN

BADISCHE HECHTKLÖßCHEN AN RIESLINGSAUCE
auf Blattspinat und Fettuccine

GERÖSTETER RINDERMARKKNOCHEN VOM NORDSCHWARZWÄLDER WEIDERIND
mit Feldsalat, eingelegtem Gemüse und Crostini
Optional mit Sherry medium Shot

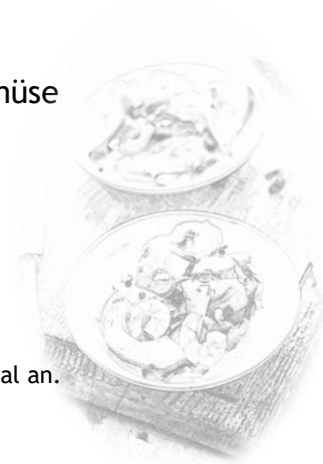
VORSPEISEN

Herbstliche Salatvariation
mit Crème de Balsamico

Knackiger Feldsalat mit
Kräuter dressing, krossem Speck und Croutons

Hausgeräucherte Entenbrust
mit Feigenchutney, süß-sauer eingelegtem Herbstgemüse
und Feldsalatbukett

Rote Beete Carpaccio mit Walnussvinaigrette
gebackenem Ziegenkäse und Salatbukett



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

OFENFRISCHE GÄNSE

GÄNSEKEULE ODER BRATEN FRISCH AUS DEM OFEN
mit glasierten Maronen, Apfelrotkohl, Rosenkohl,
Kartoffel,- und Semmelknödel und Marzipan-Bratapfel

WALD & WIESEN

SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN
auf Sauerkraut und handgeschabte Spätzle

SAUERBRATEN VOM SCHIELBERGER WEIDERIND (FAM. CHRISTLE)
mit handgeschabten Spätzlen

ROSA GEBRATENER HIRSCHRÜCKEN MIT PFEFFER-WALNUSSKRUSTE
auf Rahmwirsing mit Kaki-Feigen-Chutney und Kartoffelknödel

UNSERE KLASSIKER

SCHWARZWALDSCHNITZEL
mit Pommes frites und bunter Salatvariation

WILDTELLER HUBERTUS MIT WALDPILZEN
dazu handgeschabte Spätzle und Preiselbeerpfirsich

ALBTALFILETRAHMTÖPFCHEN (LENDCHEN VON SCHWEIN UND RIND)
in Cognac-Pfefferrahmsauce mit Champignons und Kartoffelbällchen

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

AUS FLUSS UND MEER

GEBRATENE TRANCHE VOM WEIßEN HEILBUTT

auf cremigem Wirsing mit Kürbisconfit und Kartoffelkrapfen

GEGRILLTE SCHWARZWALDFORELLE „FEINSCHMECKER ART“

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und zerlassener Butter

BADISCHE HECHTKLÖßCHEN MIT RIESLINGSAUCE

auf frischem Blattspinat und Fettuccine

VEGETARISCH

SPINATSPÄTZLE MIT GRUYÈRE ÜBERBACKEN

Röstzwiebeln und Endiviensalat

KINDERGERICHTE

PANIERTES SCHWEINESCHNITZEL

mit Pommes frites und kleinem Salat

PORTION HANDGESCHABTE SPÄTZLE

mit Rahmsauce

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

TAGESMENÜ

„AMUSE BOUCHE“
kleiner Gruß aus der Küche



REHKRAFTBRÜHE
mit Wildklößchen



GEBRATENE TRANCHEN VOM WEIßEN HEILBUTT
auf cremigem Wirsing mit Kürbisconfit und Kartoffelkrapfen



CREME BRÛLÉE
mit und Kaki-Passionsfrucht Salat



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

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 warmer Zwetschgenröster
(Zubereitungszeit von mind. 15 Minuten)

Hausgemachtes Honigmohneis auf Zimtschaum
mit Cassissee und frischen Früchten

Kiwicarpaccio mit Cassissée mariniert
und schwarzem Johannisbeersorbet

Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und Schlagsahne

Walnuss Eis mit heißen Brombeeren
und Schlagsahne