

Tagesmenü

„AMUSE BOUCHE“

kleiner Gruß aus der Küche

TAFELSPITZSÜLZE

mit Radischenvinaigrette

FILETSPITZEN IN COGNAC- PFEFFER- RAHMSAUCE

mit feine Fettuccine

HAUSGEMACHTES BEERENSORBET

mit Rhabarberkompott und
Mandelcrumble

Vorspeisen

Sommerliche Salatvariation	groß	9
Blattsalate, Kräuterdressing und Rohkostsalate	klein	6
Skandinavische Vorspeisenvariation mit Hering, hausgebeiztem Lachs, Krabbencocktail und Räucherforelle		16
Vitello 2.0 Rosa gebratene Kalbsscheiben und Thunfischsauce, Thunfischmedaillon „bleu“, eingelegte Shitakepilze		16
Frische Strauchtomate mit Büffelmozzarella Pesto, Rucola und Pinienkerne		14

Suppen

Spargelcremesuppe mit Räucherlachsrose		9
Rinderconsommé mit Gemüsestreifen und Markklößchen		7, ⁵⁰
Hummercremesuppe mit Sahnehaube und Dill		9, ⁵⁰

Warme Vorspeisen

Gegrillte Black Tiger Riesengarnelen mit Aioli und Baguette	10 ⁵⁰
Saltimbocca vom Kaninchenrücken auf cremiger Polenta und Ratatouillegemüse	16

Wald & Wiesen

Original Schwarzwaldschnitzel (Schweineschnitzel natur überbacken mit Sauce Bearnaise und Champignon a la Creme) mit Pommes frites und bunter Salatvariation	19
Wildteller Hubertus mit Waldpilzen dazu handgeschabte Spätzle und Preiselbeerpfirsich	25
Albtalfiletrahmöpfchen mit Kroketten Lendchen von Schwein und Rind in Cognacpfefferrahmsoße	26
Argentinisches Black Angus Rumpsteak mit buntem Pfeffer Ofenkartoffel, sour cream und gegrillte Tomate	34
Rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsoße, frischem Marktgemüse und handgeschabten Spätzle	34
Rosa gebratenes Rehnüsschen mit frischen Pfifferlingen, Marktgemüse und Pfefferkirschen dazu Schupfnudeln	34

Leichte Sommergerichte

Sommerliche Salatvariation
mit gebratener Hähnchenbrust 19

Kaltes Roastbeef mit Sauce Remoulade
süß-sauer eingelegtem Gemüse und Bratkartoffeln 18

Fisch

Gegrillte Schwarzwaldforelle „Feinschmecker Art“
mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und zerlassener Butter 23

Schwarzwaldforelle „Blau“
mit Dampfkartoffeln und zerlassener Butter 23

Kross gebratenes Zanderfilet
mit Gewürztomatengremolata, Rieslingsauce und grünem Spargelrisotto 28

Mediterran gegrillte Seeteufelmedaillons
mit Kräuterkruste, Ratatouillegemüse und Rosmarinkartoffeln 32

Vegetarisch und Vegan

Geschmorte Zucchini gefüllt mit feinem Ratatouillegemüse
und Rosmarinkartoffeln 18

Risotto mit grünem Spargel
Rucola, Pinienkerne und Ofentomaten 21

Dessert

Espresso Affogato	5
Kugel Bourbon Vanille mit Espresso	
Mini Dessert „heiß & kalt“ mit einem Espresso	7
Schwarzwaldbecher	7
Vanilleeis mit frischen Amarettokirschen und Sahne	
Hausgemachtes Honig-Mohn-Eis auf Zimtschaum mit marinierten Erdbeeren	9
Hausgemachtes Beerensorbet mit Rieslingsekt aufgefüllt	9, ⁵⁰
Crème Brûlée mit hausgemachtem Beerensorbet	9, ⁵⁰

DIGESTIF EMPFEHLUNG

Scheibel PREMIUM Williams / Himbeer / Marille	2cl	5, ⁵⁰
Scheibel PREMIUMplus Moorbirne	2cl	7, ⁵⁰
Scheibel PREMIUMplus Altes Pflümle	2cl	7, ⁵⁰
Scheibel ALTE ZEIT Apricot Brandy	2cl	9
Scheibel ALTE ZEIT Zibärtele	2cl	9, ⁵⁰
Scheibel ALTE ZEIT Wild Himbeer	2cl	12