

Tagesmenü

„AMUSE BOUCHE“

kleiner Gruß aus der Küche

FRANZÖSISCHE BOUILLABAISSE

mit Crostini und Aioli

ROSA GEBRATENE REHKEULE MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN

Pfefferkirschen, Gemüse und handgeschabten Spätzle

SORBETVARIATION

mit marinierten Beeren und Mandelcrumble

Vorspeisen

Sommerliche Salatvariation	groß	9
Blattsalate, Kräuterdressing und Rohkostsalate	klein	6
Gegrillter Pulpo mit Kimichi und 24h gegarter Schweinebauch mit Wassermelone und Wildkräutersalat		16
Vitello Tonnato		16
Rosa gebratene Kalbsscheiben und Thunfischsauce, mit Kapern und Zitrone		
Frische Strauchtomate mit Büffelmozzarella Pesto, Rucola und Pinienkernen		15

Suppen

Französische Bouillabaisse mit Crostini und Aioli		10, ⁵⁰
Cremesuppe von frischen Pfifferlingen mit Kräutern		9, ⁵⁰
Rinderconsommé mit Gemüsestreifen und Markklößchen		7, ⁵⁰

Warme Vorspeisen

Gegrillte Black Tiger Riesengarnelen 12
Mit Glasnudelsalat und Wasabi-Mayonnaise

Fangfrische gegrillte Sardinen 12
mit Aioli, Olivenöl und Tomaten-Chutney

Wald & Wiesen

Original Schwarzwaldschnitzel 19
(Schweineschnitzel natur überbacken mit Sauce Bearnaise und Champignon a la Creme)
mit Pommes frites und bunter Salatvariation

Mit Mandel und Limette gebratene Barbarie Entenbrust 32
geschmorter Chicorée, Aprikosenchutney und Macaire Kartoffeln

Wildteller Hubertus mit Waldpilzen 25
dazu handgeschabte Spätzle und Preiselbeerpfirsich

Albtalfiletrahmtöpfchen 26
Lendchen von Schwein und Rind in Cognac-PfefferrahmsöÙe
mit Champignons und Kartoffelbällchen

Black Angus Rumpsteak mit Ziegenkäse gratiniert 34
auf mediterranem Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit cremigen Pfifferlingen, 34
frischem Marktgemüse und handgeschabten Spätzle

Jägerschüssel „Försterinnen Art“ 24
mit hausgemachten Semmelknödeln und Preiselbeeren

Leichte Sommergerichte

Sommerliche Salatvariation
mit gebratener Putenbrust 17

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

Fisch

Seeteufelmedaillons mit Gewürztomaten-Gremolata
glasierten Zuckerschoten und Pfifferlingsrisotto 34

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

Schwarzwaldforelle „Blau“
mit Dampfkartoffeln und zerlassener Butter 23

Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce
auf Blattspinat und Fettuccine 22

Vegetarisch

Hausgemachte Kartoffelgnocci
mit Tomatensugo, Pak Choi und Pinienkernen 18

Pfifferlingsroulade nach Art des Hauses
mit Sauce Bernaise überbacken 21

Dessert

Espresso Affogato	5
Kugel Bourbon Vanille mit Espresso	
Mini Dessert „heiß & kalt“ mit einem Espresso	7
Topfenknödel mit Aprikosenconfit	9, ⁵⁰
Hausgemachtes Honig-Mohn-Eis auf Zimtschaum mit marinierten Erdbeeren	9
Hausgemachtes Beerensorbet mit Rieslingsekt aufgefüllt	9, ⁵⁰
Crème Brûlée mit Mango-Ananassalat	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