

# Herbstmenü

„AMUSE BOUCHE“

kleiner Gruß aus der Küche

---

CREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS

mit Kokos-Curryschaum und Black Tiger Garnele

---

ZART GESCHMORTES SHORT RIB

mit Röstzwiebeln, Estragon-Mayo und Kartoffel-Kürbispüree

---

HAUSGEMACHTER LAVAKUCHEN

mit flüssigem Kern

dazu Zwetschgen und Mokka-Eis

## Vorspeisen

Herbstliche Salatvariation	groß	9, <sup>50</sup>
Blattsalate, Kräuterdressing und Rohkostsalate	klein	6, <sup>50</sup>
Carpaccio und gebratenes vom Pulpo süß-sauer eingelegter Kürbis, Kimchi, und Wildkräuter		18
Tatar vom Kalbsrücken mit Kapern, Kresse und Zitronencreme		17
Gebackener Ziegenkäse auf Rote Beete Carpaccio mit Walnussvinaigrette und Salatbukett		16

## Suppen

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Curry-Kokosschaum und gebratener Garnele		9, <sup>50</sup>
Hummercremesuppe mit Hummer-Tortellini und Dill		9, <sup>50</sup>
Rehconsommé mit Steinpilzravioli und Wurzelgemüse		9, <sup>50</sup>

## König von Preussen Klassiker

Original Schwarzwaldschnitzel (Schweineschnitzel natur überbacken mit Sauce Bearnaise und Champignon a la Creme) mit Pommes frites und bunter Salatvariation	19
Albtalfiletrahmtöpfchen Lendchen von Schwein und Rind in Cognac-Pfefferrahmsoße mit Champignons und Kartoffelbällchen	26
Jägerschüssel „Försterin Art“ mit Waldpilzen, Semmelknödel und Preiselbeeren	24
Wildteller Hubertus mit Waldpilzen dazu handgeschabte Spätzle und Preiselbeerpfirsich	25

## Wald & Wiesen

Black Angus Rinderrückensteak mit Rotweinschalotten gratiniert dazu Petersilienwurzelgemüse und Kartoffelgratin	34
Argentinisches Rinderfiletsteak und Black Tiger Garnele mit weißen Bohnen, Madeirajus und Kartoffel-Kürbispüree	38
Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken an Madeirajus und Pommes Frites	25
Rosa gebratene Rehkeule „Baden Baden“ mit Kürbischutney, Sellerie, Mandelbrokkoli und handgeschabte Spätzle	34

## Warme Vorspeisen / Zwischengänge

Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce  
auf Blattspinat und Fettuccine 9,<sup>50</sup>

## Fisch

Gebratener weißer Heilbutt aus dem Nordatlantik  
mit geschmorter Beete, Kartoffel-Kürbispüree und Meerrettichschaum 34

Kross gebratenes Zanderfilet „Winzer Art“ mit Speck und Trauben  
auf Sauerkraut und Petersilienkartoffeln 29

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

Badische Hechtklößchen an Rieslingschaum  
auf Blattspinat und Fettuccine 22

## Vegetarisch

Kürbis Fettuccine  
auf pochiertem Schielberger Landei 21

Steinpilzrisotto mit Rucola  
confierten Tomaten und Pinienkerne 21

## Dessert

Espresso „König von Preussen“ Kugel hausgemachtes Amarettoeis mit Espresso	6
Mini Dessert „heiß & kalt“ mit einem Espresso	7
Bourbon Vanilleeis mit heißen Himbeeren	7, <sup>50</sup>
Hausgemachtes Honig-Mohn-Eis auf Zimtschaum mit Portweifeigen	9
Hausgemachtes Beerensorbet mit Rieslingsekt aufgefüllt	9, <sup>50</sup>
Crème Brûlée mit Erdbeersorbet und marinierte Beeren	9, <sup>50</sup>

## DIGESTIF EMPFEHLUNG

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