

Herbstmenü

„AMUSE BOUCHE“

kleiner Gruß aus der Küche

CREMESUPPE VON DER RÄUCHERFORELLE

mit Croutons und frischen Kräutern

GESCHMORTE OCHSENBÄCKLE „BURGUNDER ART“

mit Jus, zweierlei Blumenkohl und Kartoffelpüree

ZIMT PARFAIT

mit Gewürzorangen

Aperitif Empfehlung

| | | |
|-----------------------------------|-----|------|
| Crémant d'Alsace rosé Brut AOP | 0,1 | 8,50 |
| Crémant d'Alsace weiß Brut AOP | 0,1 | 8,50 |

Vorspeisen

| | | |
|--|---------------|--------------------------------------|
| Herbstliche Salatvariation Blattsalate, Kräuterdressing und Rohkostsalate | groß klein | 9, ⁵⁰ 6, ⁵⁰ |
| Knackiger Feldsalat mit Speck und Kracherle | | 9, ⁵⁰ |
| Hausgeräucherte Entenbrust mit eingelegtem Kürbis, Feigen Chutney und Feldsalatbukett | | 16 |
| Gebackener Ziegenkäse auf Rote Beete Carpaccio mit Kürbisvinaigrette, Trüffelmayo und Salatbukett | | 16 |

Suppen

| | | |
|---|--|------------------|
| Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Curry-Kokosschaum und gebratener Garnele | | 9, ⁵⁰ |
| Gänse Consommé mit Einlage | | 8, ⁵⁰ |
| Reh Consommé mit Maultäschle und Wurzelgemüse | | 9, ⁵⁰ |

Unsere 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 |
| Wildteller Hubertus mit Waldpilzen dazu handgeschabte Spätzle und Preiselbeerpfirsich | 25 |

Wald und Wiesen

| | |
|--|----|
| Knuspriger Gänsebraten <u>oder</u> Gänsekeule frisch aus dem Ofen mit Knödel, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Pflaumen und Maronen | 36 |
| Hirschkalbsrücken mit Pfeffer-Walnusskruste dazu glasierter Rosenkohl, Wirsingspätzle und Kaki-Feigenchutney | 36 |
| Rosa gebratene Rehkeule „Baden Baden“ mit Kürbischutney, Rahmwirsing, Preiselbeerbirne und handgeschabten Spätzle | 34 |
| Black Angus Rinderfilet und gerösteter Markknochen auf Blattspinat, Madeirajus und Kräutercrostini | 36 |
| Black Angus Rinderrückensteak mit Kräuterbutter, Bohnen und Pommes Frites | 32 |

Warme Vorspeisen

Badische Hechtklößchen an Rieslingsauce
auf Blattspinat und Fettuccine

9,⁵⁰

Fisch

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

29

Medaillon vom Atlantik Seeteufel
mit Kürbisrisotto, glasiertem Rosenkohl und Estragon

32

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

23

Badische Hechtklößchen an Rieslingschaum
auf Blattspinat und Fettuccine

22

Vegetarisch

Dreierlei vom Blumenkohl
mit Kartoffelpüree und Kürbis

21

Spinatspätzle mit Bergkäse überbacken, Röstzwiebeln
und kleinem Feldsalat

21

Dessert

| | |
|--|-------------------|
| Espresso „König von Preussen“ Kugel hausgemachtes Amarettoeis mit Espresso | 6 |
| Mini Dessert „heiß & kalt“ mit einem Espresso | 7 |
| Lavakuchen mit flüssigem Kern (Zubereitungszeit von 15 Minuten) dazu Birnenconfit und hausgemachtem Moccaeis | 9, ⁵⁰ |
| Hausgemachtes Honig-Mohn-Eis auf Zimtschaum mit frischen Feigen | 9 |
| Crème Brûlée von der Tonkabohne mit hausgemachtem Amarettoeis und Zwetschgen | 9, ⁵⁰ |
| Käsevariation mit Tessiner Feigensenf, Walnüssen, Trauben, Baguette und Butter | 12, 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 |