

Wintermenü

„AMUSE BOUCHE“
kleiner Gruß aus der Küche



ZITRONENGRAS-CURRY-SUPPE
mit Kokosschaum und gebratener Riesengarnele



GEBRATENES SKREIRÜCKENFILET
mit Fenchel, Belugalinsen und Rote Bete Gnocchis



MOUSSE AU CHOCOLAT
mit eingelegten Gewürzorange

46,-

Aperitif Empfehlung

Crémant d'Alsace - weiß oder rosé Brut AOP	0,1	8,50
Champagne Ruffin & Fils Blanc de Blanc Chardonnay d'Or 100% Chardonnay	0,1	9,50

Vorspeisen

Winterliche Salatvariation mit Creme de Balsamico	groß klein	8,50 6,-
Knackiger Feldsalat mit Kräuterdressing, krossem Speck und Croutons		10,-
Winterlich gebeiztes Rückenfilet vom schottischen Fjordlachs mit Honig-Senfsauce, Avocado und Mandarine		16,-
Ziegenfrischkäse mit eingelegtem Kürbis, bunter Bete und Feldsalatbukett		14,-
Tatar vom Schwarzwälder Weiderind „klassisch“ mit geröstetem Brot und Wildkräuter		16,-

Suppen

Französische Zwiebelsuppe mit Käseecke		9,50
Schwäbische Festtagssuppe mit Markklößchen, Maultäschle und Kräuterflädle		7,50
Zitronengras-Curry-Suppe mit Kokosschaum und gebratener Riesengarnele		9,50

Fleisch · Wild · Geflügel

Schwarzwaldschnitzel (Schweineschnitzel natur überbacken mit Sauce Bernaise und Champignon a la Creme) mit Pommes frites und bunter Salatvariation	19,-
Wildteller Hubertus mit Steinpilzrahmsauce, handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren	26,-
Rosa gebratener Wildschweinrücken mit Pfeffer-Walnusskruste dazu Rahmwirsing, Brombeeren und Schupfnudeln	32,-
Black Angus Rumpsteak mit Kräuterbutter weißem Bohnencassoulet und Polenta	32,-
Albtalfiletrahmpfännle (Lenchen von Schwein und Rind in Cognac-Pfefferrahmsauce) mit Champignons und Kartoffelbällchen	26,-

Fisch

Hausgemachte Lachsmaultaschen auf Pinienkernspinat und Rieslingschaum	19,-
Gegrillte Schwarzwaldforelle „Feinschmecker Art“ mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und zerlassener Butter	24,-
Norwegisches Heilbuttfilet mit Trüffel Gremolata buntem Rübengemüse, Meerrettichschaum und Rote Bete Gnocchi	35,-

Vegetarisch

Handgeschabte Spinatspätzle mit französischem Comté überbacken, Röstzwiebeln und Blattsalate	21,-
Rote Bete Gnocchi mit getrockneten Tomaten, Pinienkerne, jungem Blattspinat und Gorgonzola	21,-

Dessert

Mini Dessert „heiß & kalt“ mit einem Espresso	7,-
Lavakuchen mit flüssigem Kern dazu Campari-Orangensorbet und eingelegte Kumquats	9,50
Walnusseis mit heißen Brombeeren	8,50
Hausgemachtes Honigmohneis mit Kumquats und Zimtschaum	9,50
Mousse au Chocolat mit eingelegten Gewürzorange	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 Wilder Berg Kirsch	2cl	9,-
Scheibel ALTE ZEIT Zibärtele	2cl	9,50
Scheibel ALTE ZEIT Wild Himbeer	2cl	12