

Tagesmenü

„AMUSE BOUCHE“
kleiner Gruß aus der Küche



STEINPILZCREMESUPPE
Kräuter



GEBACKENES ROTBARSCH RÜCKENFILET
Sauce Remoulade • Kartoffelsalat



MOUSSE AU CHOCOLATE
Mandelcrumble • Zwetschgenkompott

39,-

Aperitif Empfehlung

Champagne Ruffin & Fils La Cuvée Volubile Rosé Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	0,1	9, ⁵⁰
Champagne Ruffin & Fils Blanc de Blanc Chardonnay d'Or 100% Chardonnay	0,1	9, ⁵⁰

Vorspeisen

Bunte Salatvariation mit Kräuterdressing	groß klein	9, ⁵⁰ 6, ⁵⁰
Rosa gebratenes Roastbeef kalt mit Sauce Remoulade gepickeltem Gemüse und Bratkartoffeln		18,-
Bunte Salatvariation mit gebratener Black Tiger Garnele		19,-
Karamellierter Ziegenkäse auf rote Beete, Feigenconfit und Salatbukett		16,-

Suppen

Rinder Consommé mit Markklößchen und Gemüse Julienne		8, ⁵⁰
Zitronengras-Curry Suppe mit gebackener Black Tiger Garnele		9, ⁵⁰

Von Wald und Wiesen

Original Schwarzwaldschnitzel (Schweineschnitzel überbacken mit Gewürzmayonnaise und Champignon à la Crème) mit Pommes frites und bunter Salatvariation	19,-
Albtalfiletrahmpfännle Lendchen von Schwein und Rind in Cognac-Pfefferrahmsauce mit Champignons und Kartoffelbällchen	26,-
Schwäbischer Sauerbraten mit Erbsen-Karotten Gemüse und handgeschabten Spätzle	25,-
Rumpsteak vom Black Angus mit Kräuterbutter auf Bohnen-Cassoulet mit Pommes Frites	32,-
Rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit cremigen Pfifferlingen frischem Marktgemüse und handgeschabten Spätzle	34,-
Wildteller „Hubertus“ mit frischen Pfifferlingen, handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren	26,-

Fisch

Gegrillte Forelle aus dem Eyachtal „Feinschmecker Art“ mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und zerlassener Butter	25,-
Kross gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat mit Hokkaido Kürbis und Kartoffelpüree	32,-
Atlantik Seeteufelmedaillons mit Blattspinat, Aubergine und Tomaten-Gnocchi	34,-

Vegetarisch

Waldpilzragout in Schnittlauch-Rahm mit gebratenen Serviettenknödeln	21,-
Kartoffelgnocchi mit Kirschtomaten, Pinienkernen, Pak Choi und Tomatensauce	23,-

Dessert

Mini Dessert „heiß & kalt“ mit einem Espresso	7,-
Crème brûlée von der Tonkabohne mit frischen Beeren und Beerensorbet	9,50
Hausgemachtes Honigmohneis mit Zimtschaum, frischen Früchten und Saucenspiegel	9,50
Bourbon Vanille Eis mit heißen Himbeeren und Sahne	7,50

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,-