

Tagesmenü

„AMUSE BOUCHE“
kleiner Gruß aus der Küche



KARTOFFELSUPPE
Rahm • frische Kräuter



MILD GERÄUCHERTE SCHWEINEBÄCKLE
mit Sauerkraut, Rosenkohl und Kartoffelpüree



TIRAMISU IM GLAS
mit Espresso übergossen

38,-

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	7, ⁵⁰ 10, ⁵⁰
Knackiger Feldsalat mit Kräuterdressing, Zwiebeln, Speck und Croutons		11,-
Luftgetrockneter Hirschschinken mit eingelegtem Herbst Gemüse, Trüffelmayo und Feldsalat		18,-
Black Tiger Garnele in Knoblauch-Petersilienbutter mit Baguette und Zitrone		16,-
Gratinierte Ziegenkäse mit Feigen, Rote Bete und Salatbukett		18,-

Suppen

Rinder Consommé mit Markklößchen und Gemüse Julienne		8, ⁵⁰
Cremesuppe vom Hokkaidokürbis mit Curry-Kokosschaum und gebratener Garnele		9, ⁵⁰

Von Wald und Wiesen

Gänsekeule frisch aus dem Ofen mit glasierten Maronen, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelknödel, Semmelknödel und Marzipan-Bratapfel	37,-
Gänsebraten aus der Brust und Keule frisch aus dem Ofen mit glasierten Maronen, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Kartoffelknödel, Semmelknödel und Marzipan-Bratapfel	37,-
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,-
Rinderrückensteak von der deutschen Färse mit grünen Bohnen, Kräuterbutter und Pommes Frites	34,-
Wildteller „Hubertus“ mit Steinpilzen, handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren	26,-
Hirsch Edulgulasch mit Champignons und handgeschabten Spätzle	26,-

Besondere Empfehlung auf Vorbestellung

Ganze ofenfrische Gans für 4 Personen am Tisch tranchiert mit Kartoffel,- und Semmelknödel, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Backpflaumen, glasierten Maronen und Marzipanbratapfel	160,-
---	-------

Fisch

Gegrillte Forelle aus dem Eyachtal „Feinschmecker Art“ mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und zerlassener Butter	25,-
Gebratenes Norweger Lachsfilet mit Kräuterkruste auf Blattspinat und Kürbisrisotto	32,-
Ganzer Wolfsbarsch für 2 Personen am Tisch filetiert mit mediterranen Kräutern, Blattspinat, Rosmarinkartoffeln und Rieslingsauce	pro Person 36,-

Vegetarisch

Cremige Trüffel-Tortellini mit Parmesan und Tomaten	23,-
Kürbisrisotto mit Blattspinat, gebratenen Kürbisspalten und confierten Tomaten	23,-

Dessert

Mini Dessert „heiß & kalt“ mit einem Espresso	7,-
Espresso Affogato mit einer Kugel Vanilleeis	6,-
Lavakuchen mit flüssigem Kern (Zubereitungszeit 15 Minuten) dazu Haselnusseis und eingelegte Kumquats	9, ⁵⁰
Hausgemachtes Honigmohneis mit Zimtschaum und Zwetschgenkompott	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,-

Bei Fragen zu Allergenen und Zutaten, die eine Unverträglichkeit auslösen, wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.