

## Le plat du jour

### **Amuse Bouche**

„kleiner Gruß aus der Küche“



**Cappuccino von frischen Pfifferlingen & Petersilie**



### **Jägerpfännle „Förster Art“**

mit Pfifferlingen, Preiselbeeren und hausgemachten Semmelknödel



### **Kleine süße Überraschung**

- Menüpreis 30 -

## Sommermenü

### **Amuse Bouche**

„kleiner Gruß aus der Küche“



### **Avocado & hausgebeizter Lachs**

mit Salatbukett und Dill-Senfsauce



### **Rosa gebratene Rehbockkeule aus dem Albtal mit Limetten-Mandeln**

Schupfnudeln, frischen Pfifferlingen, Brokkoli und Brombeere



### **Variation von Beeren**

- Menüpreis 59 -

### Aperitif Empfehlung

**Champagne Ruffin & Fils**  
La Cuvée Volubile Rosé  
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay  
0,1 - 9,50 | 0,75 - 60,-

**Champagne Ruffin & Fils**  
Blanc de Blanc Chardonnay d'Or  
100% Chardonnay  
0,1 - 9,50 | 0,75 - 60,-

### Suppen

**Rinder Consommé**  
mit Markklößchen und Gemüsejulienne  
9,50

**Bouillabaise mit Edelfischen**  
Crostini und Sauce Rouille  
18,90

**Cappuccino von frischen Pfifferlingen**  
und Petersilie  
9,50

**Spargelschaumsüppchen**  
mit Schinkencrostini  
10,50

### Vorspeisen und leichte Sommergerichte

**Frühlingsalat**  
mit Rohkostsalat, Blattsalat und Kräuterdressing  
klein 8,50 / groß 13,50

**Carpaccio vom Nordschwarzwälder Weiderind**  
mit altem Balsamico, Olivenöl, Rucola, Parmesan und eingelegtem Spargel  
19

**Avocado & hausgebeizter Lachs**  
mit Salatbukett und Dill-Senfsauce  
18

**Großer Frühlingsalat**  
mit gebratener Maispouardenbrust  
21

**Badische Hechtklößchen**  
an Rieslingsauce, auf Blattspinat und Fettuccine  
12,50

## Wald und Wiesen

### **Rinderfiletsteak und gerösteter Markknochen vom Nordschwarzwälder Weiderind**

mit gebratenen Pfifferlingen, Blattspinat und Schupfnudeln

41

### **Rostbraten aus der Metzgerei Glasstetter mit geschmorten Zwiebeln**

Jus, schwäbischen Maultaschen und handgeschabten Spätzle

37,50

### **Schwäbischer Sauerbraten**

mit frischem Marktgemüse und handgeschabten Spätzle

29

### **Schwarzwaldschnitzel**

(Schweineschnitzel überbacken mit Gewürzmayonnaise und Champignon à la Crème)  
mit Pommes frites

21

### **Albtalfiletrahmpfännle**

Lendchen von Schwein und Rind in Cognac-Pfefferrahmsauce  
mit Champignons und Kartoffelbällchen

31

### **Rosa gebratener Kalbsrücken mit cremigen Pfifferlingen**

frischem Marktgemüse und handgeschabten Spätzle

37,50

### **Rosa gebratene Rehbockkeule aus dem Albatal mit Limetten-Mandeln**

Schupfnudeln, frischen Pfifferlingen, Brokkoli und Brombeere

37,50

### **Wildteller „Hubertus“**

mit frischen Pfifferlingen, handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

29

## Fluss und Meer

### **Am Stück gegrillte Dorade „Royale“**

mit mediterranen Kräutern, Paprika und Kartoffel-Parmesan-Krapfen

39

### **Gegrillte Forelle aus dem Eyachtal „Feinschmecker Art“**

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und zerlassener Butter

29

### **Tranche vom Norwegischen weißen Heilbutt „confiert“**

mit Fenchel, Pfifferlingen und Risotto

39

### **Badische Hechtklößchen**

an Rieslingsauce, auf Blattspinat und Fettuccine

29

## Vegetarisch

### **Linguine mit cremigen Pfifferlingen**

Rucola, Pinienkernen und Ofentomaten

24,50

### **Gemüsevariation mit frischen Pfifferlingen**

pochiertem Ei und Schupfnudeln

24,50

## Dessert

### Variation von Beeren

12,00

### Zitronensorbet

mit Rieslingsekt aufgefüllt

11,00

### Mousse au chocolate „zartbitter und weiß“

mit Himbeerschaum, Ananas, Maracuja und Mandel Crumble

11,50

### Mini Dessert „heiß & kalt“

mit einem Espresso

8,50

### Bourbon Vanilleeis

mit heißen Himbeeren und Sahne

8,50

## Digestifempfehlung

### 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,-