

Le plat du jour

Amuse Bouche

„kleiner Gruß aus der Küche“



Cappuccino von frischen Pfifferlingen & Petersilie



Backhähnchen „Wiener Art“

mit Kartoffel- und Gurkensalat



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 frischen Pfifferlingen, Marktgemüse, Schupfnudeln und Trauben-Pfeffer-Chutney



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

Reh Consommé
mit Wildklößchen und frischen Pfifferlingen
10,50

Hummercremesuppe
mit Fenchelravioli
10,50

Cappuccino von frischen Pfifferlingen
und Petersilie
9,50

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
19

Corned Beef
mit süß-sauer eingelegtem Gemüse und Bratkartoffeln
21

Großer Frühlingsalat
mit gebratener Maispoulardenbrust
21

Hausgemachte Maultaschen
mit Zwiebelschmelze und Frühlingsalat
19

Gegrillter Pulpo & Gazpacho
mit mediterranem Gemüse und Rucola
21

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

Wald und Wiesen

Schwarzwaldschnitzel

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

21

Rinderfiletsteak und gerösteter Markknochen vom Nordschwarzwälder Weiderind

mit gebratenen Pfifferlingen, Blattspinat und Schupfnudeln

41

Rumpsteak vom Nordschwarzwälder Weiderind

mit Rotweinschalotten überbacken, breiten Bohnen und Kartoffel-Parmesan-Krapfen

37,50

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 Alb tal

mit frischen Pfifferlingen, Marktgemüse, Schupfnudeln und Trauben-Pfeffer-Chutney

37,50

Wildteller „Hubertus“

mit frischen Pfifferlingen, handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

29

Rehragout aus heimischer Jagd

mit frischen Pfifferlingen, handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

29

Fluss und Meer

Am Stück gegrillte Dorade „Royale“

mit mediterranen Kräutern, Grillgemüse und Kartoffel-Parmesan-Krapfen

39

Gegrillte Forelle aus dem Eyachtal „Feinschmecker Art“

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und zerlassener Butter

29

Badische Hechtklößchen

an Rieslingsauce, auf Blattspinat und Fettuccine

29

Vegetarisch

Linguine mit cremigen Pfifferlingen

Rucola, Pinienkernen und Ofentomaten

24,50

Handgeschabte Spätzle

mit Bergkäse aus Österreich aus 100% Heumilch, Röstzwiebeln und Blattsalat

24,50

Dessert

Waldbeerensorbet

mit Rieslingsekt aufgefüllt

11,00

Honigmohneis

mit frischen Früchten und Zimtschaum

10,50

Zitronentarte

mit Kaffeeis und Mango

12

Mini Dessert „heiß & kalt“

mit einem Espresso

8,50

Schwarzwaldbecher

mit Bourbon Vanilleeis, Kirschen, Kirschwasser und Sahne

8,50

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,-