

Le plat du jour

Amuse Bouche

„kleiner Gruß aus der Küche“



Kleiner Blattsalat

mit gerösteten Körnern und Croûtons



Schweinlendchen mit Calvadosäpfel

Gemüse und Kartoffel- Parmesankrapfen



Kleine süße Überraschung

- Menüpreis 30 -

Sommermenü

Amuse Bouche

„kleiner Gruß aus der Küche“



Burrata & Rispentomaten

mit Rucola, Basilikum und Pinienkernen



Atlantik Seeteufelmedaillon mit Gewürztomaten-Gremolata

Auberginenkaviar, Pak Choi und Fregola Sarda



Crème Brûlée

mit Aprikosenkompott und Joghurteis

- Menüpreis 59 -

Besonderes Angebot zum Mitnehmen:

Schwarzwälder Schinken
Schwalbenhof Neusatz
200gr – 4,50 €

Österreichischer Bergkäse
100% Heumilch
250gr – 5,50 €

„König von Preussen“
Traubengelee
100ml – 3,50 €

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

Tafelspitz Consommé
mit Markklößchen, Maultaschen und Gemüsejulienne
10,50

Cappuccino von frischen Pfifferlingen
und Petersilie
9,50

Vorspeisen und leichte Sommergerichte

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

Carpaccio vom Nordschwarzwälder Weiderind
mit altem Balsamico, Olivenöl, Rucola, Parmesan
19

Großer Sommersalat
mit gebratener Maispoulardenbrust
21

Großer Sommersalat
mit hausgemachten Maultaschen und Zwiebelschmelze
19

Gegrillter Pulpo & Gazpacho
mit mediterranem Gemüse und Rucola
19

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

Schwarzwaldburger „König von Preussen“

Feine Buns aus unserer heimischen Bäckerei Benz,
Saftiges Beef Pattie vom Nordschwarzwälder Weiderind aus der Landmetzgerei Glasstetter,
mit Gewürzmayonnaise, Bacon, Champignons, roten Zwiebeln und Pommes frites

21

Rostbraten vom Nordschwarzwälder Weiderind mit geschmorten Zwiebeln

Jus, schwäbischen Maultaschen und handgeschabten Spätzle

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

Saltimbocca vom Kalbsrücken

mit Grillgemüse und Tomatenfettuccine

29

Wildteller „Hubertus“

mit frischen Pfifferlingen, handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

29

Fluss und Meer

Atlantik Seeteufelmedaillon mit Gewürztomaten-Gremolata

Auberginenkaviar, Pak Choi und Fregola Sarda

34

Gegrillte Forelle aus dem Eyachtal „Feinschmecker Art“

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und zerlassener Butter

29

Kross gebratenes Zanderfilet „Winzerin Art“

mit Spitzkohl und Kartoffelpüree

32

Badische Hechtklößchen

an Rieslingsauce, auf Blattspinat und Fettuccine

29

Vegetarisch

Linguine mit cremigen Pfifferlingen

Ofentomaten, Rucola, Pinienkerne und Parmesan

24,50

Handgeschabte Spätzle

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

19

Dessert

Waldbeerensorbet

mit Rieslingsekt aufgefüllt

11,00

Honigmohneis

mit frischen Früchten und Zimtschaum

10,50

Crème Brûlée

mit Aprikosenkompott und Joghurteis

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

Zibärtle

2cl 9,50

Scheibel ALTE ZEIT

Wild Himbeer

2cl 12,-