

Le plat du jour

Amuse Bouche

„kleiner Gruß aus der Küche“



Kleiner Blattsalat

mit gerösteten Körnern und Croûtons



Gebackener Rotbarsch

mit Sauce Remoulade und hausgemachtem Kartoffelsalat



Kleine süße Überraschung

- Menüpreis 30 -

Herbstmenü

Amuse Bouche

„kleiner Gruß aus der Küche“



Geschmorte Rote Bete

mit Ziegenkäse und eingelegtem Kürbis



Rosa gebratene Rehkeule aus dem Albtal

mit Preiselbeerbirne,
handgeschabten Spätzle und Gemüsebukett



Crème Brûlée

mit Zwetschgenkompott 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

Cremesuppe vom Hokkaidokürbis
mit Kokosschaum und Black Tiger Riesengarnele
10,50

Vorspeisen und leichte Gerichte

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

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

Große herbstliche Salatvariation
mit hausgemachten Maultaschen und Zwiebelschmelze
19

Geschmorte Rote Bete
mit Ziegenkäse und eingelegtem Kürbis
19

Gerösteter Rindermarkknochen mit Gremolata
Crostini und eingelegtem Gemüse
16

Optional mit Sherry medium Shot +2,50

Hauptgerichte

Schwarzwaldschnitzel

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

21

Rumpsteak vom Nordschwarzwälder Weiderind mit Kräuterbutter

grünen Bohnen und Pommes frites

37,50

Albtalfiletrahmpfännle

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

31

Rinderroulade „Bürgerliche Art“

mit Erbsen-Karotten Gemüse und Kartoffel-Kürbispüree

29

Schwäbischer Sauerbraten

mit frischem Marktgemüse und handgeschabten Spätzle

29

Wildteller „Hubertus“

mit Steinpilzen, handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

29

Hirsch Edelgulasch

mit Champignons, Preiselbeeren und hausgemachten Semmelknödel

29

Fluss und Meer

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

Herbstliche Spitzkohlroulade mit Kartoffel
Walnüsse, Selleriepüree und vegane Jus
24,50

Handgeschabte Spätzle
mit Bergkäse aus Österreich aus 100% Heumilch, Röstzwiebeln und Blattsalat
19

Gans was gutes....

Unter dem Motto „Gans was gutes“ führen wir diese großartige Tradition zur Martinsgans auch in diesem Jahr fort. Entsprechend bieten wir Ihnen von Anfang November bis Heilige Dreikönig unsere besonderen Gänsespezialitäten an. Ob knackiger Feldsalat mit gebratener Gänseleber, herzhaft Gänsekraftbrühe, oder den klassischen Gänsebraten frisch aus dem Ofen – Liebhaber kommen hierbei voll auf Ihre Kosten.

Das besondere Highlight
Für 4 Personen tranchieren wir eine ganze Freilandgans frisch aus dem Ofen direkt bei Ihnen am Tisch.

Dazu servieren wir Kartoffel,- und Semmelknödel, Apfelrotkohl, Rosenkohl, Maronen, Pflaumen.
160,- Euro

Dessert

Honigmohneis

mit frischen Früchten und Zimtschaum

10,50

Lavakuchen mit flüssigem Kern (Zubereitungszeit 15 Minuten)

mit hausgemachtem Mandeleis und Mango-Ananas-Salat

12,00

Mini Dessert „heiß & kalt“

mit einem Espresso

8,50

Bourbon Vanilleeis

mit heißen Himbeeren 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,-