

Le plat du jour

Amuse Bouche

„kleiner Gruß aus der Küche“



Rustikale Kartoffelsuppe

mit Rahm, frischen Kräutern und Croûtons



Wiener Backhähnchen

mit Zitrone, Kartoffel-Gurkensalat und Remouladensauce



Kleine süße Überraschung

- Menüpreis 30 -

Herbstmenü

Amuse Bouche

„kleiner Gruß aus der Küche“



Geschmorte Rote Bete

mit Ziegenkäse, eingelegtem Kürbis und Feldsalat



Rosa gebratene Rehkeule aus dem Albtal

mit Rotweinschalotten und Preiselbeerbirne,
handgeschabten Spätzle und Gemüsebukett



Crème Brûlée

mit Zwetschgenkompott und Joghurteis

- Menüpreis 59 -

Besonderes Angebot zum Mitnehmen:

Schwarzwälder Schinken
Schwalbenhof Neusatz
200gr – 4,50 €

„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

Knackiger Feldsalat
mit krossem Speck, Croûtons und Zwiebeln
13,50

Rindertatar „classique“
mit Bio Eigelb und Kartoffelrösti
21

Mild geräucherter Hirschschenken
mit Trüffelmayonnaise, eingelegtem Gemüse und Feldsalat
19

Ceviche vom Zander
mit Avocado und Mango
19

Geschmorte Rote Bete
mit Ziegenkäse, eingelegtem Kürbis und Feldsalat
19

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,-

Hauptgerichte

Schwarzwaldschnitzel

(Schweineschnitzel überbacken mit Gewürzmayonnaise und Champignon à la Crème)
mit Pommes frites
21

Cordon Bleu vom Schweinerücken

mit Madeirajus und Pommes Frites
26

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 Kartoffelpüree
29

Schwäbischer Sauerbraten

mit Apfelrotkohl 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

Hausgemachte Kürbisravioli

mit Blattspinat und cremigen Steinpilzen

26

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 Gänsepezialitäten an. Ob knackiger Feldsalat mit gebratener Gänseleber, herzhafte 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 und Pflaumen.

160,- Euro

Dessert

Mini Dessert „heiß & kalt“

mit einem Espresso
8,50

Honigmohneis

mit frischen Früchten und Zimtschaum
9,50

Lavakuchen mit flüssigem Kern (Zubereitungszeit 15 Minuten)

mit hausgemachtem Kaffeeis und Mango-Ananas-Ragout
12,00

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,-