

Le plat du jour

Amuse Bouche

„kleiner Gruß aus der Küche“



Rustikale Kartoffelsuppe

mit Rahm, frischen Kräutern und Croûtons



Filetspitzen vom Schwein und Rind

in Pfeffer-Cognacrahmsauce mit Fettuccine



Kleine süße Überraschung

- Menüpreis 30 -

Herbstmenü

Amuse Bouche

„kleiner Gruß aus der Küche“



Geschmorte Rote Bete

mit Ziegenkäse, süß-sauer eingelegtem Kürbis und Feldsalat



In Spätburgunder geschmorte Ochsenbäckle „Burgunder Art“

mit Selleriepüree und Wirsingspätzle



Katalanische Maisgriesschnitte

mit Zwetschgenkompott und Vanillesauce

- Menüpreis 59 -

Besonderes Angebot zum Mitnehmen:

Schwarzwälder Schinken
Schwalbenhof Neusatz
200gr – 4,50 €

Hausgemachtes Gänseschmalz
200gr – 3,50 Euro

„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

Gänse Consommé
mit Einlage, Apfel und Maronen
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 Hirschschenkel
mit Trüffelmayonnaise, süß-sauer eingelegtem Gemüse und Feldsalat
19

Hausgebeizter norwegischer Lachs
mit dreierlei von der Bete, Friséesalat und Senf-Dill Dipp
19

Geschmorte Rote Bete
mit Ziegenkäse, süß-sauer eingelegtem Kürbis und Feldsalat
19

Hauptgerichte

Gänsebraten frisch aus dem Ofen

mit glasierten Maronen, Apfelrotkohl, Rosenkohl,
Kartoffelknödel, Semmelknödel und Marzipan-Bratapfel
39

Gänsekeule frisch aus dem Ofen

mit glasierten Maronen, Apfelrotkohl, Rosenkohl,
Kartoffelknödel, Semmelknödel und Marzipan-Bratapfel
39

Schwarzwaldschnitzel

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

Rinderfilet „Rossini“ mit gebratener Gänseleber

Trüffeljus, glasierten Petersilienwurzeln und Kartoffelpüree
41

Rumpsteak vom Nordschwarzwälder Weiderind mit Rotweinschalotten

grünen Bohnen und Pommes frites
37,50

Albtalfiletrahmpfännle

Lendchen von Schwein und Rind in Cognac-Pfefferrahmsauce
mit Champignons und Kartoffelbällchen
31

Wildteller „Hubertus“

mit Steinpilzen, handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren
29

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken

mit Rotweinschalotten und Senfkörner-Kaviar,
Selleriepüree, Rosenkohl und Kartoffelknödel
39

Fluss und Meer

Steak vom Gelbflossenthunfisch „bleu“
mit Sesam, Gemüse-Thaicurry und Basmatireis
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

Cremige Trüffel Fettuccine
mit Blattspinat, pochiertem Landei und Parmesanchip
24,50

Hausgemachte Kürbisravioli
mit eingelegtem Kürbis, Spitzkohl und cremigen Kräuterseitlingen
24,50

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 und Pflaumen.
160,- Euro

Auch in diesem Jahr gibt es unsere ganze Gans auch für zuhause.
**Auf Vorbestellung können Sie sich Ihre „Gans to go“ mit allen Beilagen verzehrfertig
abholen und ganz einfach in Ihrer Küche erwärmen. Eine Schritt-für-Schritt Anleitung
legen wir bei.**

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

Hausgebackene Macarons

Unsere Konditorin Mareike Becht verwöhnt Sie neben unseren Dessert´s, Kuchen und Torten auch noch mit hauseigenen Macarons in verschiedenen Zubereitungsarten. Sprechen Sie gerne unseren Service auf unsere Macaron Auswahl an.

Stückpreis 2,50 Euro

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,-