

**Le plat du jour**

€

**Amuse bouche**

„kleiner Gruß aus der Küche“



**Maronen-Birnen Cappuccino**

10.<sup>50</sup>



**Jägerschüssel „Förster Art“**

29

Handgeschabte Spätzle • Preiselbeeren



**Kleine süße Überraschung**

8.<sup>50</sup>

- Menüpreis 35 -

**Wintermenü**

€

**Amuse bouche**

„kleiner Gruß aus der Küche“



**Burrata und dreierlei vom Kürbis**

19

Pumpenickel • Williams Birne



**Kürbiscremesuppe**

11.<sup>50</sup>

Steirisches Öl • Black Tiger Riesengarnele



**Auf der Haut gebratenes Skreirückenfilet**

38

Apfel-Senfkörner Kaviar • Grünkohl • Rote Bete • Kürbisrisotto



**Mousse & Macaron von der Zartbitterschokolade**

12

Spekulatius Crumble • eingelegte Kumquats

- Menüpreis 64 -

## 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 und Wurzelgemüse  
10,50

**Maronen-Birnen Cappuccino**  
10,50

**Kürbiscremesuppe**  
mit steirischem Öl und Black Tiger Riesengarnele  
11,50

## Vorspeisen

**St. Jakobsmuschel**  
Fenchel süß-sauer, Wassermelone, Ponzu und Kalamansi  
20

**Garnelenpfännchen in Knoblauchbutter**  
mit Baguette  
19

**Vitello tonnato**  
Rosa gebratene Kalbshälfte, Thunfischcreme, Kapern, Zitrone und Brotchip  
19

**Burrata und dreierlei vom Kürbis**  
mit Pumpernickel und Williams Birne  
19

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

**Winterliche Salatvariation**  
mit Rohkost, Blattsalate und Kräuterdressing  
klein 8,50/ groß 12,50

## **Aus Wald und Wiesen**

### **Schwarzwaldschnitzel**

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

21

### **Albtalfiletrahmpfännle**

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

31

### **Rinderrückensteak von der deutschen Färse**

mit Rotweinschalotten, grünen Bohnen und Pommes Frites

37,50

### **Rinderfiletsteak und gerösteter Markknochen vom Nordschwarzwälder Weiderind**

mit gebratenen Kräuterseitlingen, Blattspinat und Parmesankrapfen

41

### **Gekochter Rindertafelspitz**

mit Meerrettich, Rote Bete, Preiselbeeren und Kartoffeln

29

### **Gänsebraten frisch aus dem Ofen**

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

39

### **Wildteller „Hubertus“**

mit Steinpilzen, handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

31

### **Reh Edalgulasch**

mit Apfelrotkohl und handgeschabte Spätzle und Preiselbeer Birne

34

## **Aus Fluss und Meer**

### **Auf der Haut gebratenes Skreirückenfilet**

mit Apfel-Senfkörner-Kaviar, Grünkohl, Rote Bete und Kürbisrisotto

38

### **Forelle aus dem Eyachtal „Feinschmecker Art“**

mit gerösteten Buttermandeln und Dampfkartoffeln

31

### **Badische Hechtklößchen**

an Rieslingsauce, auf Blattspinat und Fettuccine

29

## **Vegetarisch & Vegan**

### **Kürbisrisotto mit Grünkohl**

Burrata und Kürbiskernpesto

24

### **Kichererbsen Curry**

mit Basmatireis, Limette und Koriander

24

## Dessert

### Reichhaltig garnierte Käsevariation

mit frischen Trauben, Walnüssen und Aprikosensenf

13

### Crème brûlée

mit eingelegten Kumquats

10,50

### Hausgemachtes Honigmohneis

mit Zimtschaum und frischen Früchten

10,50

### Mini Dessert „heiß & kalt“

mit einem Espresso

8,50

### 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 mit hausgebackenen Macarons in verschiedenen Geschmacksrichtungen. Sprechen Sie gerne unsere Servicemitarbeiter 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

Zibärtle  
2cl 9,50

### Scheibel ALTE ZEIT

Wild Himbeer  
2cl 12,-