KÖNIG VON PREUSSEN
DER LANDGASTHOF IM ALBTAL

Königsmenü

Amuse-Bouche
„kleiner Gruß aus der Küche“

Hirschschinken von der Metzgerei Glasstetter
Rosmarinmayonnaise | marinierte Pfifferlinge | Wildkräuter | Focaccia

Hummercremesuppe
mit Sahnehaube und Dill

Bretonischer Rochenflügel „Grenobler Art“ mit Kapern, Zitrone und Petersilie
Pak Choi | schwarzer Piemont Reis

Rosa gebratene Rehbockkeule mit frischen Pfifferlingen
Pfeffer-Kirschen | Kartoffel-Mille feuille | Wilder Brokkoli

Pistazien-Crème Brûlée
Aprikosenkompott | Joghurteis

- Menüpreis 85 -

Le plat du jour

Amuse-Bouche
„kleiner Gruß aus der Küche“

Pfifferling-Cappuccino
Sahne • frische Kräuter

Königsberger Klopse
Kapernsauce • Basmatireis • Blattsalat

Kleine süße Überraschung

- Menüpreis 30 -

KÖNIG VON PREUSSEN
DER LANDGASTHOF IM ALBTAL

Aperitif Empfehlung

Champagne Ruffin & Fils
La Cuvée Volubile Rosé
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
0,1 - 9,50 I 0,75 – 60,-

Champagne Ruffin & Fils
Blanc de Blanc Chardonnay d'Or
100% Chardonnay
0,1 - 9,50 I 0,75 – 60,-

FINE Spritz – Alkoholfrei
Orange Aperitivo aus dem Schwarzwald
Soda, Tonic, Orange
0,2 - 8,50

Sommerschorle
Pfirsich, Vermouth rosé, Rieslingsekt,
Soda, Limette, Minze
0,2 - 8,50

Suppen & Vorspeisen

Tafelspitz Consommé
mit Markklößchen und Wurzelgemüse
10,50

Hummercremesuppe
mit Sahnehaube und Dill
13

Badische Hechtklößchen
mit Rieslingsauce, Blattspinat und Fettuccine
13

Vitello Tonnato vom rosa Kalbsrücken mit Thunfisch „bleu" und Tonno-Creme
dazu Kapern, Zitrone und Brotchip
19

Carpaccio vom Nordschwarzwälder Weiderind
mit eingelegtem Spargel, Wildkräutersalat, Pinienkernen und Parmesanchip
19

Dreierlei von der Strauchtomate & Burrata aus Apulien
dazu Basilikum, Olivenerde und Focaccia
17

Garnelenpfännchen
mit hausgemachter Kräuterbutter und Baguette
19

Matjeshering „neuer Fang"
mit knusprigem Pumpernickel, Apfel, Dill, Crème fraîche und Radieschen
18

Sommerliche Salatvariation
mit Rohkost, Blattsalate und Kräuterdressing
klein 8,50/ groß 13,50

KÖNIG VON PREUSSEN
DER LANDGASTHOF IM ALBTAL

Wald & Wiesen

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

Cordon Bleu vom Schweinerücken
mit Madeirajus und Pommes Frites
26

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

Saltimbocca alla romana vom Kalbsrücken
mit Kapern-Tomatensauce und Tagliatelle
32

Zwiebelrostbraten von der deutschen Färse
mit handgeschabten Spätzlen und Maultasche
37,50

Rosa gebratene Rehkeule mit frischen Pfifferlingen
Pfeffer-Kirschen, Kartoffel-Mille feuille und wildem Brokkoli
38

Wildteller „Hubertus“
mit frischen Pfifferlingen, handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren
31

Rehragout mit frischen Pilzen
dazu Semmelknödel und Preiselbeerbirne
29

KÖNIG VON PREUSSEN
DER LANDGASTHOF IM ALBTAL

Aus Fluss und Meer

Bretonischer Rochenflügel „Grenobler Art“ mit Kapern, Zitrone und Petersilie
dazu Pak Choi und schwarzer Piemont Reis
39

Tagliatelle mit Lachs und Garnelen
dazu Kapern-Tomatensauce und Rucola
32

Kross gebratenes Zanderfilet
mit Räucherspeck, frischen Pfifferlingen, Rucola, Risotto und confierten Tomaten
32

Forelle aus dem Eyachtal „Feinschmecker Art“
mit gerösteten Buttermandeln und Dampfkartoffeln
31

Badische Hechtklößchen
an Rieslingsauce, auf Blattspinat und Fettuccine
29

Vegetarisch

Hausgemachte Kartoffel Gnocchi
in cremiger Gorgonzolasauce mit Blattspinat, Pinienkernen und Ofentomaten
24

Handgeschabte Spätzle überbacken mit französischem Bergkäse
dazu Röstzwiebeln und Blattsalat
24

KÖNIG VON PREUSSEN
DER LANDGASTHOF IM ALBTAL

Dessert

Sorbetvariation
mit Mandelcrumble und frischen Beeren
12,00

Pistazien-Crème Brûlée
mit Aprikosenkompott und Joghurteis
12,00

Hausgemachtes Honigmohneis
mit Zimtschaum und frischen Früchten
10,50

Mini Dessert „heiß & kalt“
mit einem Espresso
8,50

Schwarzwaldbecher
mit Vanilleeis, Kirschen, Kirschwasser 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,-