

Menü

Bärlauchcremesuppe mit hausgemachten Croûtons

xxx

*Geschmorte Haxe vom Weidelamm
mit Madeira, Wurzelgemüse
und kleinen Rosmarinkartoffeln*

xxx

*Hausgemachte Mousse von der Schokolade im Weckglas serviert
mit marinierten Waldbeeren und Vanilleeis*

36,90

Vegetarisches Menü

*Praline vom Ziegenfrischkäse in Amaranth mit Quinoa, Roter Beete
und kleinem Salatbouquet*

xxx

*Geschwenkte Steinpilzravioli
mit Ragout von gebratenem grünen Spargel, Staudensellerie
und getrockneten Tomaten*

xxx

*Crème Brûlée von Minze und Zitronenmelisse mit frischen Früchten
und Schokoladeneis*

30,90

Unsere Empfehlung für Sie

Korrespondierende Weinbegleitung zu den Menüs

16,50

Alkoholfreie Getränkebegleitung mit Erzeugnissen von der Manufaktur Jörg Geiger

13,50

Vorspeisen

*Praline vom Ziegenfrischkäse in Amaranth mit Quinoa, Roter Beete
und kleinem Salatbouquet*

10,50

*Mild geräucherte Entenbrust mit Orangen-Fenchelsalat, japanischem Bergpfeffer
und marinierten Wildkräutern*

12,90

*Carpaccio vom Rinderfilet mit marinierten Steinchampignons
gehobelten Parmesanspänen und Rucola*

13,90

*Kleiner Salat der Saison mit hausgemachten Rohkostsalaten
an Balsamico-Vinaigrette*

4,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle

4,90

Bärlauchcremesuppe mit Croûtons

6,50

auf Ihren Wunsch mit gebratener Black Tiger Garnele

9,50

Zwischengerichte

*Gebratener Quinoa-Karottenbratling mit marinierten Waldpilzen
kleinem Wildkräutersalat und Bärlauchpesto*

13,90/16,90

*Steinpilzravioli mit Ragout von gebratenem grünen Spargel
Staudensellerie und getrockneten Tomaten*

14,90/17,90

Hauptgänge von Wald und Wiese

*Geschmorte Haxe vom Weidelamm mit Madeira, Wurzelgemüse
und kleinen Rosmarinkartoffeln*

23,90

*Gebratene Medaillons vom Landschwein
mit glaciertem Marktgemüse und hausgemachten Spätzle*

21,90

*Tournedos vom Rinderfilet an Portwein-Schalottenjus
mit sautiertem Marktgemüse und gratinierten Kartoffeln*

28,90

*Gebratenes Rumpsteak von der Färse mit Röstzwiebeln
hausgemachter Kräuterbutter und Pommes Frites*

23,90

Badischer Sauerbraten mit hausgemachten Spätzle

18,50

Rahmschnitzel von der Pute mit hausgemachten Spätzle

15,90

Paniertes Schnitzel vom Landschwein mit Pommes Frites

14,90

*Rinderleber geröstet oder sauer mit Röstzwiebeln
und Bratkartoffeln*

13,50

*Badische Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, gerührten Preiselbeeren
marinierter Roter Beete und Dampfkartoffeln*

16,90

Hauptgänge aus Meer und See

*Pochiertes Lachsfilet an Sauerampfersauce
Zitronen-Fenchelgemüse und geschwenkten Kartoffeln*

20,90

*Gebratenes Filet vom Flusszander an brauner Nussbutter
Ragout von grünem Spargel, Staudensellerie und getrockneten Tomaten
mit Dampfkartoffeln*

24,90

Salate

*Großer gemischter Blattsalat der Saison
mit hausgemachten Rohkostsalaten*

10,90

*Großer gemischter Blattsalat der Saison
mit gebratenen Black Tiger Garnelen*

21,50

*Großer gemischter Blattsalat der Saison
mit gebratenen Lachswürfeln und Sweet Chilisauce*

14,90

*Großer gemischter Blattsalat der Saison
mit Rumpsteak und hausgemachter Kräuterbutter*

20,90

*Großer gemischter Blattsalat der Saison
mit Medaillons von der Putenbrust*

14,90

*Großer gemischter Blattsalat der Saison
mit Ziegenfrischkäse-Crostini, Waldhonig und Thymian*

12,90

Vesper

*Marinierter Wurstsalat mit Gewürzgurke, Zwiebeln
frischen Kräutern und Brot*

8,50

*Straßburger Wurstsalat mit Käse, Gewürzgurke, Zwiebeln
frischen Kräutern und Brot*

9,50

*Unser Vesperbrett mit ausgesuchten Wurstspezialitäten
der Region*

12,50

Desserts

*Hausgemachte Mousse von der Schokolade im Weckglas serviert
mit marinierten Waldbeeren und Vanilleeis*
8,90

*Panna Cotta mit marinierten Waldbeeren
und Vanilleispraline mit Pistazie*
7,90

*Crème Brûlée von Minze und Zitronenmelisse mit frischen Früchten
und Schokoladeneis*
8,50

Sorbetvariation mit frischen Früchten
7,90

*Cassissorbet mit Sekt aufgegossen
im Weinglas serviert*
7,90

*Vanilleeis mit heißen Himbeeren
und geschlagener Sahne*
5,90

*Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce
und geschlagener Sahne*
5,90

*Sorbet von der Birne mit Williams Christ Brand
im Weinglas serviert*
6,90

Kugel Eis
1,80

Kugel Sorbet
2,50

*Wir halten eine Auswahl an verschiedenen Eis und Sorbet Spezialitäten für Sie
bereit, wir freuen uns Sie beraten zu dürfen*