

## Menü

---

*Mild geräucherter Wildschweinschinken,  
mit eingelegtem Hokkaidokürbis und kleinem Salatbouquet*

*xxx*

*Ragout vom heimischen Reh  
mit glaciertem Apfelrotkohl, Preiselbeeren  
und hausgemachten Spätzle*

*xxx*

*Crème Brûlée von der Tonkabohne (Aromen von Haselnuss und Vanille)  
mit Sauerrahmeis und marinierten Waldbeeren*

*42,90*

### *Vegetarisches Menü*

---

*Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis  
mit Orangengremolata und gerösteten Pinienkernen*

*xxx*

*Hausgemachte Semmelkuchle  
mit Waldpilzrahmsauce und frischen Kräutern*

*xxx*

*Milchschnitte nach „Art des Hauses“  
Hausgemachtes Topfenmousse mit Mandelknusper  
marinierten Kaiserstühler Zwetschgen und Himbeersorbet*

*33,90*

### *Unsere Empfehlung für Sie*

---

*Korrespondierende Weinbegleitung zu den Menüs*

*16,50*

*Alkoholfreie Getränkebegleitung mit Erzeugnissen von der Manufaktur Jörg Geiger*

*13,50*

## Vorspeisen

---

*Ziegenfrischkäse in Amaranth  
mit roh mariniertem Rotkraut, Tomaten-Apfel Chutney  
und gerösteten Kernen*  
9,90

*Vitello Tonnato  
Rosa gebratene Scheiben vom Kalb, mit leichter Thunfischsauce  
Kapernäpfeln und kleinem Salatbouquet*  
12,90

*Kleiner Salat der Saison mit hausgemachten Rohkostsalaten  
an Balsamico-Vinaigrette*  
5,50

*Mild geräucherter Wildschweinschinken,  
mit eingelegtem Hokkaidokürbis und kleinem Salatbouquet*  
12,90

## Suppen

---

*Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle*  
4,90

*Schaumsuppe vom Hokkaidokürbis  
mit Orangengremolata und gerösteten Pinienkernen*  
7,90

## Zwischengerichte und Vegetarisches

---

*Pappardelle mit geschmortem Hokkaidokürbis, Kirschtomaten,  
jungem Lauch und geriebenem Vorarlberger Bergkäse*  
14,90/17,90

*Hausgemachte Semmelküchle  
mit Waldpilzrahmsauce und frischen Kräutern*  
14,90/17,90

## *Hauptgänge von Wald und Wiese*

---

*Ragout vom heimischen Reh  
mit glaciertem Apfelrotkohl, Preiselbeeren  
und hausgemachten Spätzle*  
26,90

*Gebratene Medaillons vom Landschwein  
mit glaciertem Marktgemüse und hausgemachten Spätzle*  
21,90

*Gebrautes 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

*Badischer Tafelspitz vom Kalb mit Apfel- Meerrettichsauce, gerührten Preiselbeeren  
marinierter Roter Beete und Dampfkartoffeln*  
19,90

## *Hauptgänge aus Meer und See*

---

*Gebratenes Felchenfilet mit Mandelbrokkoli  
und Petersilienkartoffeln*  
22,50

*Gebratenes Filet vom Flusszander  
mit sautiertem Blattspinat, gratinierten Kartoffeln  
und Weißweinsauce*  
24,90

## *Salate*

---

*Großer gemischter Blattsalat der Saison  
mit hausgemachten Rohkostsalaten*

10,90

*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, Waldhonig und Thymian*

12,90

### *Vesper und Hausgemachte Flammkuchen*

---

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

8,50

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

9,50

*Flammkuchen „Classic“  
mit Sauerrahm, Speck und Zwiebeln*

7,50

*Flammkuchen „Käse“  
mit Sauerrahm, Speck, Zwiebeln und Emmentaler*

8,50

*Flammkuchen „Vegi“  
mit Sauerrahm, Zwiebeln und gebratenen Champignons*

7,50

*Flammkuchen „Mediterran“  
mit Kirschtomaten, Zwiebeln und Mozzarella*

9,50

## Desserts

---

*Crème Brûlée von der Tonkabohne (Aromen von Haselnuss und Vanille)  
mit Sauerrahmeis und marinierten Waldbeeren*

8,90

*Milchschnitte nach „Art des Hauses“  
Hausgemachtes Topfenmousse mit Mandelknusper  
marinierten Kaiserstühler Zwetschgen und Himbeersorbet*

8,90

*Sorbetvariation mit frischen Früchten*

7,90

*Hausgemachter Zwetschgenröster mit  
Vanilleeis*

6,90

*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*