

## Gourmet-Menü

Amouse Bouche

\*\*\*

Lachsforelle / Wildkräuter-Creme / Miso

**€ 24,00**

\*\*\*

Süppchen von Kaiserstühler Winzersekt

**€ 13,00**

\*\*\*

Isländisches Barschfilet / Safran / rote Bete

**€ 17,00**

\*\*\*

Mangosorbet

**€ 5,00**

\*\*\*

Barbarie Entenbrust / Graupen-Risotto / Steinchampignons

**€ 38,00**

\*\*\*

Internationale und heimische Käsespezialitäten

**€ 18,00**

\*\*\*

Mousse von Espresso und Valrhona-Schokolade

**€ 13,00**

**Als 5-Gang € 75,00**

(Vorspeise / Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Dessert)

**Wahlweise als 8-Gang € 99,00**

(Komplettes Menü)

**Zum Gourmet-Menü empfehlen wir Ihnen unsere korrespondierende Weinreise zu € 39,00.**

### Vorspeisen / Suppen

Bach-Saibling / Yuzo / Radieschen / Buttermilch-Petersilien Sud  
**€ 19,00**

Süppchen von Zuckerschote und Limette  
**€ 9,00**

Süppchen von Karotte und Kurkuma  
**€ 10,00**

### Hauptgänge

Kartoffel-Estragon Creme / Spinat / Bergkäse / Apfel  
**€ 22,00**

Salbei-Polenta / Steinchampignons / Oliven-Zitrusöl   
**€ 22,00**

Koriander-Karotten / Safran / Cous Cous / Zucchini   
**€ 22,00**

### Fisch und Fleisch

#### Rinder-Tournedos

Kartoffel-Estragon Creme / Spinat / Bergkäse / Apfel  
**€ 45,00**

#### Bio-Schweinebäckchen

Salbei-Polenta / Steinchampignons / Oliven-Zitrusöl  
**€ 29,00**

#### Regionales Lachsforellenfilet (Lauchingen)

Koriander-Karotten / Safran / Cous Cous / Zucchini  
**€ 34,00**

**Abendkarte von 18.00 – 21.00 Uhr**

|   |         |
|---|---------|
| Süppchen von Zuckerschote und Limette   | € 9,00  |
| Süppchen von Karotte und Kurkuma  | € 10,00 |
| Kaiserstühler Wildkräutersalat / Chili-Tomate / Sonnenblumenkerne   | € 16,00 |
| Schwarzwälder Spezialitäten<br>Leberwurst / geräucherte Forelle / Schwarzwälder und gekochter Schinken /<br>Landjäger / Bergkäse / feines Griebenschmalz / Kräuterquark / Butter / Landbrot | € 18,00 |
| Schnitzelchen vom badischen Schweinerücken / marinierte Blattsalate /<br>Preiselbeeren / Kräuterbaguette  | € 29,00 |
| Rote Bete Gnocchi / Haferflocken / Rosmarin-Äpfel    | € 22,00 |
| Curry von Aubergine und Kichererbse / schwarzer Sesam / Korianderöl                                      | € 23,00 |
| Filets von der Schwarzwald-Forelle / Dijon-Senf /<br>Tomaten-Thymian Kompott / Zitronen-Nüdelchen   | € 29,00 |
| <b>Desserts</b>   |         |
| Topfen-Mousse / Beerenkompott / Minze / Vanille   | € 12,00 |
| Sorbetvariation   | € 12,00 |
| Käse-Selektion vom Affineur Waltmann aus Erlangen & Schwendehof Lenzkirch   | € 18,00 |

### **Eis von HofEis**

wenn Sie auf der Suche nach dem Schleck Ihres Lebens sind, dann probieren Sie doch mal ein HofEis!  
Einzigartige Cremigkeit, natürliche Zutaten, beste Weidemilch von Schwarzwälder Höfen und  
unglaublicher Geschmack, das macht unser HofEis soooo lecker.

#### **Solokugel nach Wahl**

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone oder Haselnuss **€ 2,60**

#### **als Topping**

Caramelcreme **€ 1,40**

Himbeersauce **€ 1,40**

Schokosauce **€ 1,40**

Krokant **€ 1,40**

Eierlikör **€ 2,10**

Smarties **€ 2,10**

#### **Apfelstrudel**

Strudelteig gefüllt mit Apfelstückchen, kombiniert mit cremigem  
Vanilleeis und Sahne **€ 9,90**

**Fragen Sie unser Team auch nach unseren Kaffee-Spezialitäten oder unserer Digestif-Karte!**

*„'s Habermues wär fertig; se chömmet, ihr Chinder, un esset!“*  
- Johann Peter Hebel

**Mit besten Empfehlungen der Familie Drubba**