

Unser Gourmet-Menü

Menübestellung von 18.00 – 20.00 Uhr

Garnelen

Ananas Chili Salsa / Sautierte Tomaten

€ 23,00

Paprikasüppchen

Sesamöl

€ 12,00

Filet von der Schwarzwaldforelle

Orangenfond / Zucchini / Korianderöl

€ 23,00

Kalbsteak

Portweinsauce / Zuckerschotencreme / Geröstete Karotten

Kartoffelpüree

€ 39,00

Nougattörtchen

Pistazie / Engelshaar

€ 12,00

Als 5-Gang Gourmet-Menü

€ 79,00

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

Unsere Abendkarte

Vorspeisen und Süsschen

Marinierte Blattsalate & Rohkost

Krosser Schinken / Thymian Croutons / Radieschen
geröstete Sonnenblumenkerne (auch ohne Schinken möglich)

Klein € 8,00

Groß € 16,00

Kartoffel-Süsschen

Petersilien-Öl

€ 9,00



Zuckerschoten-Frischkäse Süsschen

Paprika-Öl

€ 9,00



Vegetarisch und vegane Hauptgerichte

Semmelknödelscheiben

Champignons à la Creme/ Röstzwiebeln / Bergkäse-Kracker

€ 18,00



Schwarzwälder Käsespätzle

Bergkäse / mariniertes Blattsalat

€ 19,00



Kichererbsen Curry

Jasminreis / Paprika / Frühlingszwiebeln

€ 26,00



Unsere Hauptgerichte mit Fleisch oder Fisch

Schwarzwälder Spezialitäten

Leberwurst / geräucherte Forelle / Schwarzwälder und gekochter Schinken / Landjäger / Bergkäse
feines Griebenschmalz / Kräuterquark / Butter / Landbrot
€ 19,00

Maultaschen

Marinierter Blattsalat / Zwiebelschmelze / Kracherle
€ 22,00

Bauernbratwurst

Bratensauce / mildes Sauerkraut / Petersilienkartoffeln
€ 22,00

Schnitzelchen vom badischen Schweinerücken

Pommes Frites / Marinierter Blattsalat
€ 29,00

Filets von der Schwarzwald-Forelle

Zitronen-Buttersauce / Selleriepüree / gebratene Zucchini
Linguine
€ 34,00

Gereiftes Rumpsteak

Barolo-Sauce / geräucherte Zwiebelcreme / gerösteter Blumenkohl
€ 39,00

**Für Gruppen ab 10 Personen senden wir Ihnen gerne unsere Menüvorschläge.
Bitte kontaktieren Sie uns hierfür vorab.**

Desserts

Sorbetvariation

Dreierlei Kugeln Sorbet / Früchte / Fruchtsaucenspiegel
€ 13,00

Käseselektion

Brie de Meaux / Munster / Buchette / Reblochon de Savoie
Schwarzwälder Bergkäse / Fourme d'Ambert
€ 18,00

Apfelstrudel

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

Eis

„Glück kann man nicht kaufen, aber Eiscreme – und das ist so gut wie dasselbe!“

Solokugel nach Wahl

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone € 2,90

als Topping

Caramelcreme € 1,40

Himbeersauce € 1,40

Schokosauce € 1,40

Krokant € 1,40

Eierlikör € 2,10

Smarties € 2,10

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