★★★★

Alemannenhof

Boutique-Hotel am Titisee

Unser Gourmet-Menü

Menübestellung von 18.00 – 20.00 Uhr

Garnelen
Topinambur / Gin Tonic / Dill Sud
€ 23,00

Sellerieschaumsüppchen
Apfel / geröstete Haselnüsse
€ 12,00

Filet von der Schwarzwaldforelle
Fenchel / Kürbis
€ 23,00

Orange-Honig Sorbet
€ 4,00

Kalbsteak
Portwein Sauce / Süßkartoffelpüree / glasierte Wurzelpetersilie
€ 39,00

Käsevariation
€ 18,00

Nougattörtchen
Rubusfrucht / Pistazie / Engelshaar
€ 12,00

Als 5-Gang € 79,00
(Vorspeise / Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Dessert)

Wahlweise als 8-Gang € 99,00
(Komplettes Menü inkl. Amuse-Bouche)

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

Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer.
Zum Thema Allergene beraten wir Sie gern persönlich und händigen Ihnen unsere Allergenübersicht zu unseren Gerichten aus.
Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

★★★★

Alemannenhof

Boutique-Hotel am Titisee

Vorspeisen und Suppen

Kleiner gemischter Salatteller
€ 8,00

Kaiserstühler Feldsalat
Landspeck / Croutons
€ 16,00

Kabeljau
Rote Bete / Chorizo
€ 20,00

Kartoffelsüppchen
Petersilien-Öl
€ 9,00

Kürbissüppchen
Orange / eingelegte Rosinen
€ 9,00

Vegetarische und vegane Hauptgerichte

Semmelknödelscheiben
Champignons à la Creme/ Röstzwiebeln
€ 18,00

Schwarzwälder Käsespätzle
Bergkäse / Feldsalat
€ 19,00

Kürbis-Linsen-Dal
Kokosmilch / Harissa-Reis
€ 26,00

Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer.
Zum Thema Allergene beraten wir Sie gern persönlich und händigen Ihnen unsere Allergenübersicht zu unseren Gerichten aus.
Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

★★★★

Alemannen hof

Boutique-Hotel am Titisee

Unsere Hauptgerichte mit Fleisch oder Fisch

Gereiftes Rumpsteak
Pilz-Jus / Kürbis / Schalotten / gerösteter Rotkohl
€ 39,00

Filets von der Schwarzwald-Forelle
Kerbelsud / Kartoffelstock / geröstetes Wurzelgemüse
€ 34,00

Geschmorte Bio-Schweinebäckchen
Burgundersauce / Apfel-Rotkohl / gebratene Semmelknödelscheiben
€ 34,00

Schnitzelchen vom badischen Schweinerücken
Marinierter Feldsalat / Pommes Frites
€ 29,00

Französische Maispoulardenbrust
Rahmwirsing / Speck / zweierlei Linsen
€ 29,00

Maultaschen
Marinierter Blattsalat / Zwiebelschmelze / Croutons
€ 22,00

Bauernbratwurst
Bratensauce / mildes Sauerkraut / Petersilienkartoffeln
€ 22,00

Wurstsalat
Lyoner / Käse / marinierter Salat / Bauernbrot
€ 19,00

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

Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer.
Zum Thema Allergene beraten wir Sie gern persönlich und händigen Ihnen unsere Allergenübersicht zu unseren Gerichten aus.
Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

★★★★

Alemannenhof
Boutique-Hotel am Titisee

Desserts

Duett vom Kürbis und Ricotta
€ 12,00

Sorbetvariation
€ 13,00

Variation von der dunklen Schokolade
Brownie / Mousse / Sorbet
€ 13,50

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

Eis

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

Solokugel nach Wahl	
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone	**€ 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 ferig; se chömmet, ihr Chinder, un esset!“
- Johann Peter Hebel

Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer.
Zum Thema Allergene beraten wir Sie gern persönlich und händigen Ihnen unsere Allergenübersicht zu unseren Gerichten aus.
Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.