UNSERE EMPFEHLUNG FÜR IHREN ABEND

Halbpensionsmenü

Jeden Abend neu – vier Gänge aus unserer Küche

Unsere Küche stellt jeden Tag ein neues Menü zusammen – deutsche Hausmannskost mit modernen Akzenten, mit Zeit und Sorgfalt zubereitet und in Ruhe serviert. Lehnen Sie sich zurück und lassen Sie sich überraschen.

Vorspeise

Ein leichter, feiner Auftakt **15**

Suppe

Täglich frisch gekocht **10**

Hauptgang

Herzhaft und mit Sorgfalt zubereitet **34**

Dessert

Ein süßer Abschluss aus unserer Küche **10**

4 GÄNGE	DAZU EIN GLAS WEIN
59	**9,50**
à la carte 69	Gutedel oder Spätburgunder vom Fass · 0,2 l

Das heutige Menü liegt auf Ihrem Tisch – wir nehmen Ihre Bestellung gerne auf.

Alle Preise in Euro inklusive Service und Mehrwertsteuer. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie in unserer separaten Übersicht – unser Servicepersonal berät Sie gerne.

Speisekarte

Alemannische Gastlichkeit in warmem Holz

Rundum warmes Holz im alemannischen Stil, Kerzenschein und der Duft frisch gekochter Gerichte – bei uns sitzen Sie wie in einer guten Schwarzwälder Stube.

Die Kunst, Natur, Genuss und Anspruch zu vereinen.

Gourmet-Menü

Ein Abend bei Kerzenschein in fünf Gängen

Garnelen
Ananas-Chili-Salsa / sautierte Tomaten

Maronensüppchen
Apfel / geröstete Walnüsse

Kürbis-Ravioli
Salbeibutter / Bergkäse / Kürbiskerne

Rumpsteak
Portweinsauce / geröstetes Wurzelgemüse / Kartöffelchen

Waldbeertörtchen
Mangosorbet / Mandelkrokant

5 GÄNGE	4 GÄNGE	WEINREISE
79	69 ohne Kürbis-Ravioli	+ 39 passend zu jedem Gang

Alle Preise in Euro inklusive Service und Mehrwertsteuer. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie in unserer separaten Übersicht – unser Servicepersonal berät Sie gerne.

Zum Auftakt

Maronensüppchen V
Samtig und nussig, mit Apfelwürfeln und gerösteten Walnüssen **12**

Kürbissüppchen VG
Hokkaido-Kürbis mit Kokos, Kürbiskernöl und gerösteten Kernen **10**

Kleiner Salat V
Feldsalat, Rohkost, Thymian-Croutons, Sonnenblumenkerne **9**

Garnelen
Ananas-Chili-Salsa, sautierte Tomaten – auch im Gourmet-Menü **23**

Hauptgerichte

UNSER STUBENMENÜ · DREI GÄNGE ZUM GENIEßEN **42**

Maronensüppchen
Kürbis-Ravioli
Waldbeertörtchen
Vegetarisch, ehrlich und wärmend

Kürbis-Ravioli V Empfehlung der Küche
In Salbeibutter geschwenkt, mit Bergkäse und Kürbiskernen **20**
Dazu passt: Chardonnay Grand Reserve, Zähringer · 0,2 l 17,50

Gereiftes Rumpsteak
Mit Portweinsauce geröstetem Wurzelgemüse und Drillingskartoffeln **45**
Dazu passt: unsere Edition A Spätburgunder, Noll, ungefiltert · 0,2 l 14

Paniertes Schnitzel vom Landschwein
Mit Erdäpfelsalat und Wildpreiselbeeren **29**
Dazu passt: Rothaus Tannenzäpfle · 0,33 l 4,50

Filets von der Schwarzwald-Forelle
Mit sautierten Tomaten und Linguine an Kräuter-Creme **34**
Dazu passt: Grauburgunder, Schätzle, Kaiserstuhl · 0,2 l 14

Großer Wintersalat V
Feldsalat, Rote Bete, Karotte und Walnüsse – auf Wunsch mit Speck **17**

Linsen-Kürbis-Curry VG
Wärmend gewürzt, mit Wurzelgemüse, Kokos und Basmatireis **21**

Lieber vier Gänge? Unser Halbpensionsmenü für 59 liegt auf Ihrem Tisch.

V vegetarisch · VG vegan

Alle Preise in Euro inklusive Service und Mehrwertsteuer. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie in unserer separaten Übersicht – unser Servicepersonal berät Sie gerne.

Süßes Finale

Alle Desserts aus unserer Küche

UNSER HAUSKLASSIKER

Waldbeertörtchen
Mangosorbet und Mandelkrokant **14**

Warmer Apfelstrudel
Nach Großmutters Art, mit cremigem Vanilleeis und Sahne **11**

Heiße Himbeeren
Über cremigem Vanilleeis, mit Sahne **10**

Lava-Schokoküchlein
Mit flüssigem Kern, cremigem Vanilleeis und Sahne **14**

Affogato
Cremiges Vanilleeis, mit heißem Ristretto übergossen **7**

Baileys Affogato
Vanilleeis und Ristretto, verfeinert mit einem Schuss Baileys **9**

Eis

Kugel Vanille, Schokolade, Zimt oder Zitrone **3**

Karamellcreme, Himbeer- oder Schokosauce, Krokant, Sahne **je 1,50**

Zum Ausklang
Cuvée Beerenauslese, K. H. Johner, Kaiserstuhl · 0,1 l **17,50**

Altes Pflümli, Scheibel · 2 cl **9,90**

Espresso **3,70** · Cappuccino **4,90**

Alle Preise in Euro inklusive Service und Mehrwertsteuer. Informationen zu Allergenen und Zusatzstoffen finden Sie in unserer separaten Übersicht – unser Servicepersonal berät Sie gerne.