

*Where cheerfulness arises, exquisite, ice-cold ingredients come together to create a composition full of summery elegance - and all that with a view of Lake Titisee!*

*Our aperitifs for the warm season combine fine freshness with summery spice – the ideal start to enjoyable hours.*

## **Our Aperitif Recommendations**

### **Apple Spritz**

Amaretto, apple juice, soda, Gutedel Brut sparkling wine

**0.3l € 10.50**

### **Herbal Spritz**

Herbal tea, cane sugar syrup, lime juice, Gutedel Brut sparkling wine

**0.3l € 10.50**

### **Aperol Spritz**

Aperol, mineral water, Gutedel Brut sparkling wine

**0.3l € 10.50**

### **Johnnie Ginger**

Whisky, ginger ale, fresh ginger

**0.25l € 10.50**

### **Penicillin**

Whisky, lemon juice, honey, ginger

**0.1l € 10.50**

### **Negroni**

Gin, red vermouth, Campari

**9cl € 11.90**

Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Zum Thema Allergene und Inhaltsstoffe beraten wir Sie gern persönlich und händigen Ihnen unsere Allergenübersicht und Inhaltsstoffe zu unseren Gerichten und Getränken aus.

Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

## Our Gourmet Menu

### Prawns

Pineapple-chili salsa / sautéed tomatoes

**€ 23.00**

### Carrot Soup

Ginger / coconut

**€ 12.00**

### Black Forest Trout Fillet

Pea purée / mint

**€ 22.00**

### Veal Steak

Port wine sauce / roasted root vegetables

Mashed potatoes

**€ 45.00**

### Yoghurt Tartlets

Basil sorbet / crumble

**€ 14.00**

**As a 5-course gourmet menu**

**€ 79.00**

**We recommend our pairing wine journey for € 39.00 per person  
to accompany the menu.**

## Starters & Soups

### Small marinated Mixed Greens & Raw Vegetables

Thyme croutons / radishes

Roasted sunflower seeds

€ 9.00



### Potato Soup

Croutons / herb oil

€ 9.00



## Vegetarian & Vegan Main Courses

### Vegan Pasta

Spinach / tomatoes

Rocket / roasted sunflower seeds

€ 20.00



### Bread Dumpling Slices

Creamed mushrooms / fried onions /

Mountain cheese crackers

€ 21.00



### Black Forest Cheese Spätzle

Mountain Cheese / marinated leaf salad

€ 19.00



Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Zum Thema Allergene und Inhaltsstoffe beraten wir Sie gern persönlich und händigen Ihnen unsere Allergenübersicht und Inhaltsstoffe zu unseren Gerichten und Getränken aus.

Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

## Our Main Courses with Meat or Fish

### **Large, Marinated Leaf Salad & Raw Vegetables**

Thyme croutons / radishes  
Roasted sunflower seeds / bacon cubes  
(vegetarian option available)

**€ 16.00**

### **Swabian Maultaschen**

Marinated leaf salad / onion melt / crisps

**€ 24.00**

### **Aged Rump Steak**

Port wine sauce / roasted root vegetables  
Mashed potatoes

**€ 45.00**

### **Pork Cheeks**

Burgundy sauce / mushrooms / spätzle

**€ 34.00**

### **Farmhouse Sausage**

Gravy / onions / warm potato salad / salad

**€ 24.00**

### **Schnitzel from Baden Pork Loin**

Creamy spätzle / salad

**€ 29.00**

### **Filets of Black Forest Trout**

Sautéed tomatoes / linguine with herb cream

**€ 34.00**

## Desserts

### Lava Chocolate Cake

Creamy vanilla ice cream / whipped cream

€ 14.00

### Apple Strudel

Creamy vanilla ice cream / whipped cream

€ 9.90

### Eiskaffee Iced Coffee

Kaffee / vanilla ice cream / whipped cream

€ 8.90

### Iced Chocolate

Cold chocolate milk / vanilla ice cream / whipped cream

€ 8.90

### Affogato

Ristretto / vanilla ice cream / whipped cream

€ 6.90

### Baileys Affogato

Ristretto / vanilla ice cream / whipped cream

€ 7.90

## Ice Cream

### Single scoop of your choice

Vanilla, Chocolate, Strawberry, Lemon € 2.90

### Toppings

Caramel Cream € 1.40

Raspberry Sauce € 1.40

Chocolate Sauce € 1.40

Brittle € 1.40

Egg nog € 2.10

Smarties € 2.10

## Sparkling aperitif

<b>Glass of sparkling wine</b> Gutedel Brut sparkling wine, Noll Winery, Markgräflerland	<b>0.1l € 9.50</b>
<b>Kir Royal</b> Crème de cassis, Gutedel Brut sparkling wine	<b>0.1l € 11.90</b>
<b>Apple Spritz</b> Amaretto, apple juice, soda, Gutedel Brut sparkling wine	<b>0.3l € 10.50</b>
<b>Aperol Spritz</b> Aperol, soda, Gutedel Brut sparkling wine	<b>0.3l € 10.50</b>
<b>Strawberry Spritz</b> Strawberry syrup, sugar syrup, Gutedel Brut sparkling wine	<b>0.3l € 10.50</b>
<b>Aperol Passion Fruit Spritz</b> Aperol, mineral water, passion fruit juice, Gutedel Brut sparkling wine	<b>0.3l € 10.50</b>
<b>Peach Passion Fruit Spritz</b> Peach liqueur, passion fruit juice, lemon juice, Gutedel Brut sparkling wine	<b>0.3l € 10.50</b>
<b>Hugo</b> Elderflower syrup, soda, Gutedel Brut sparkling wine	<b>0.3l € 10.50</b>
<b>Limoncello</b> Limoncello, soda, Gutedel Brut sparkling wine	<b>0.3l € 10.50</b>
<b>Herbal Spritz</b> Herbal tea, cane sugar syrup, lime juice, Gutedel Brut sparkling wine	<b>0.3l € 10.50</b>
<b>Pink Gin Spritz</b> Gin, lemon soda, grenadine, Gutedel Brut sparkling wine	<b>0.3l € 10.50</b>
<b>Sweet Pink</b> Gin, Bitter Lemon, lime juice, grenadine	<b>0.3l € 10.50</b>
<b>Passion Fizz</b> Passion fruit vinegar, Gutedel Brut sparkling wine	<b>0.1l € 10.50</b>
<b>Forrest Cup</b> Blackcurrant juice, forest fruits, Gutedel Brut sparkling wine	<b>0.3l € 10.50</b>

Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Zum Thema Allergene und Inhaltsstoffe beraten wir Sie gern persönlich und händigen Ihnen unsere Allergenübersicht und Inhaltsstoffe zu unseren Gerichten und Getränken aus.

Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

## Non-alcoholic Drinks

<b>Virgin Pink</b> Bitter Lemon, lime juice, grenadine	<b>0.3l € 9.50</b>
<b>Eistee "Viola"</b> Black tea, orange juice, lime juice, cane sugar syrup	<b>0.3l € 7.00</b>
<b>Eistee "David"</b> Green tea, orange juice, lime juice, mango syrup	<b>0.3l € 7.00</b>
<b>Gin Tonic</b> Non-alcoholic gin "Ilusionist Masquerade", Thomas Henry Tonic Water	<b>4cl gin, 0.2l tonic € 9.00</b>
<b>Gin Tonic</b> Non-alcoholic gin "Gin Z", Thomas Henry Tonic Water	<b>4cl gin, 0.2l tonic € 9.00</b>
<b>Apple Holler Spritz</b> Elderflower syrup, lime juice, appel juice, soda	<b>0.3l € 8.50</b>
<b>Orange Spritz</b> Orange juice, lime juice, sugar syrup, soda	<b>0.3l € 8.50</b>

## Aperitif

<b>Negroni</b> Gin, red vermouthe, Campari	<b>9cl € 11.90</b>
<b>Lillet Wild Berry</b> Lillet Blanc, Schweppes Wild Berry	<b>0.3l € 10.50</b>
<b>Martini</b> Red or white	<b>5cl € 7.90</b>
<b>Campari</b> With soda or orange juice	<b>5cl € 9.50</b>
<b>Martini Cocktail</b> Gin, Martini Bianco, olives	<b>6cl € 8.30</b>
<b>Aperol Sour</b> Aperol, lemon juice, orange juice, cane sugar syrup	<b>0.2l € 10.50</b>
<b>Johnnie Ginger</b> Whisky, ginger ale, ginger	<b>0.25l € 10.50</b>
<b>Penicillin</b> Whisky, lemon juice, honey, ginger	<b>0.1l € 10.50</b>
<b>Eistee "Diego"</b> Rooibos tea, Aperol, lime juice, soda	<b>0.3l € 9.00</b>

## Gin Tonic

<b>DerKaltbrenner / Thomas Henry Tonic Water</b> Red pepper or rosemary 43.5% Vol., Titisee-Neustadt / Black Forest	<b>4cl € 15.50</b>
<b>Bombay Sapphire / Thomas Henry Tonic Water</b> 47% Vol., London	<b>4cl € 9.50</b>
<b>Hendricks / Thomas Henry Tonic Water</b> 44% Vol., Scotland	<b>4cl € 12.50</b>
<b>Illusionist / Thomas Henry Tonic Water</b> 45% Vol., Bavaria / Germany	<b>4cl € 17.50</b>
<b>Roku Gin – The Japanese Craft Gin / Thomas Henry Citrus Lemonade</b> 41% Vol., Japan	<b>4cl € 12,50</b>
<b>Malfy Gin Rosa Pink Grapefruit / Thomas Henry Pink Grapefruit</b> 41% Vol., Italy	<b>4cl € 12,50</b>

Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Zum Thema Allergene und Inhaltsstoffe beraten wir Sie gern persönlich und händigen Ihnen unsere Allergenübersicht und Inhaltsstoffe zu unseren Gerichten und Getränken aus.

Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

## Wines by the Glass

### WHITE WINES

**GUTEDEL ON TAP**

Badischer Winzerkeller / dry

**0.5l € 19.00**
**0.2l € 9.50**
**PINOT GRIS SCHELINGER**

Schätzle / Kaiserstuhl / dry

**0.5l € 28.00**
**0.2l € 14.00**
**RIESLING**

Kallfelz / Mosel / semi-dry

**0.5l € 28.00**
**0.2l € 14.00**
**CHARDONNAY**

Noll / Markgräflerland / dry

**0.5l € 35.00**
**0.2l € 17.50**

### ROSÉ WINES

**ROSE**

Salwey / Kaiserstuhl / dry

**0.5l € 28.00**
**0.2l € 14.00**

### RED WINES

**PINOT NOIR ON TAP**

Badischer Winzerkeller / dry

**0.5l € 19.00**
**0.2l € 9.50**
**CUVEE Alemannenhof PINOT NOIR**

ZÄHRINGER / Markgräflerland / dry

**0.5l € 35.00**
**0.2l € 17.50**
**ZINFANDEL**

NARDELLi / Puglia / dry

**0.5l € 28.00**
**0.2l € 14.00**
**APPASIMENTO**

NARDELLi / Puglia / dry

**0.5l € 28.00**
**0.2l € 14.00**

### DESSERT WINES

**CUVEE BEERENAUSLESE**

K.H. Johner / Kaiserstuhl / sweet

**0.1l € 17.50**

Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Zum Thema Allergene und Inhaltsstoffe beraten wir Sie gern persönlich und händigen Ihnen unsere Allergenübersicht und Inhaltsstoffe zu unseren Gerichten und Getränken aus.

Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

## Beer

<b>Fürstenberg Pils</b>	<b>0.2l € 3.90</b>
On tap	<b>0.4l € 5.50</b>
4.8% Vol.	
Donaueschingen	
<b>Fürstenberg Radler</b>	<b>0.2l € 3.90</b>
On tap	<b>0.4l € 5.50</b>
Sweet or sour	
<b>Rothaus Tannenzäpfle</b>	<b>0.33l € 4.50</b>
From the bottle	
5.1% Vol.	
Rothaus	
<b>Fürstenberg Hefeweizen light</b>	<b>0.5l € 5.90</b>
On tap	
5.4% Vol.	
Donaueschingen	
<b>Fürstenberg Hefeweizen, dark or Kristall</b>	<b>0.5l € 5.90</b>
From the bottle	
5.4% Vol.	
Donaueschingen	
<b>Erdinger Hefeweizen Alcohol-Free</b>	<b>0.5l € 5.90</b>
From the bottle	
Erding / Bavaria	
<b>Fürstenberg Pils Alcohol-Free</b>	<b>0.33l € 4.50</b>
From the bottle	
0.0% Vol.	
Donaueschingen	

Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Zum Thema Allergene und Inhaltsstoffe beraten wir Sie gern persönlich und händigen Ihnen unsere Allergenübersicht und Inhaltsstoffe zu unseren Gerichten und Getränken aus.

Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

## Cold Drinks

<b>Mineral Water</b> Classic, medium or still	0.25l € 3.90   0.5l € 5.50
<b>Cola</b>	0.25l € 4.50   0.5l € 6.50
<b>Orange Soda</b>	0.25l € 4.50   0.5l € 6.50
<b>Spezi</b>	0.25l € 4.50   0.5l € 6.50
<b>Lemonade</b>	0.25l € 4.50   0.5l € 6.50
<b>Coca-Cola Zero</b> From the bottle	0.2l € 4.90
<b>Thomas Henry</b> Tonic Water	0.2l € 4.90
<b>Fruit Juices / Fruit Spritzers</b> Apple, orange, blackcurrant, multivitamin, or passion fruit	0.25l € 4.50   0.5l € 6.50
<b>Skiwasser</b> Grenadine syrup, lemon juice, soda	0.25l € 4.50   0.5l € 6.50

## Hot Drinks

<b>Cup of Coffee</b> Decaf available	€ 4.40
<b>Cup of Hot Chocolate</b>	€ 4.60
<b>Espresso or Ristretto</b>	€ 3.70
<b>Espresso Macchiato</b> Espresso with milk foam	€ 3.90
<b>Cappuccino</b> Espresso with frothed milk	€ 4.90
<b>Caffè Latte</b> Coffee with frothed milk	€ 4.90
<b>Latte Macchiato</b> Espresso with hot milk and milk foam	€ 4.90
<b>Hazelnut Latte Macchiato</b> Espresso with hot milk and milk foam, hazelnut syrup	€ 5.90
<b>Chocochino</b> Hot chocolate with espresso	€ 4.90

Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Zum Thema Allergene und Inhaltsstoffe beraten wir Sie gern persönlich und händigen Ihnen unsere Allergenübersicht und Inhaltsstoffe zu unseren Gerichten und Getränken aus.

Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

## Bioteaque Teas

**A cup of tea of your choice**

**€ 6.90**

**schwarza Beni**

Organic black tea | Earl Grey  
Naturally refreshing – stimulating

**schwarza Seppi**

Organic black tea | Darjeeling  
Light, crisp, balanced – mildly stimulating

**schwarza Franzi**

Organic black tea | Assam  
Strong, malty – mildly stimulating

**flotte Lotte**

Organic green tea | Mango-Bergamot  
Fruity, slightly tart – stimulating

**Königin Maria Theresia**

Organic green tea | Misty Tea "Wu Lu Mountain"  
Fresh, strong, invigorating

**duftige Iris**

Organic white tea | Apricot-Jasmine  
Fruity, tart – revitalizing, stimulating

**g'schammige Camilla**

Organic herbal tea | Chamomile  
Classic, natural – relaxing

**nette Nani**

Organic herbal tea | Peppermint  
Minty, fresh – very refreshing

**DETOQ | himmlische Helena**

Organic herbal blend with milk thistle  
Minty, fresh – refreshing

**scheene Leni**

Organic fruit tea | Forest fruit-Raspberry  
Fruity, berry-like – soothing

**freundliche Vicky**

Organic fruit tea | Persimmon-Peach  
Mild, fruity – very refreshing

**gwiefte Wally**

Organic Rooibos tea | Cranberry-Ginger  
Soft, fruity – calming

Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Zum Thema Allergene und Inhaltsstoffe beraten wir Sie gern persönlich und händigen Ihnen unsere Allergenübersicht und Inhaltsstoffe zu unseren Gerichten und Getränken aus.

Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

## Fine spirits 2cl

Kirschwasser / Alde Gott / Ortenau	€ 7.50
Williams Birne / Alde Gott / Ortenau	€ 7.50
Zwetschgenwasser / Alde Gott / Ortenau	€ 7.50
Himbeergeist / Alde Gott / Ortenau	€ 7.50
Williams Birne / Exklusiv / Scheibel	€ 9.90
Alpenkräuterbrand / Marder / Markgräflerland	€ 7.90
Moorbirne / Scheibel / Ortenau	€ 9.90
Altes Pflümli / Scheibel / Ortenau	€ 9.90
Löhrpflaumen „Barrique“ / Etter / Switzerland	€ 12.00

## Liqueurs 4cl

Baileys	€ 7.50
Egg nog	€ 4.90

## Grappa 2cl

Grappa Madeira / Sibona / Piemont	€ 9.90
Grappa Porto / Sibona / Piemont	€ 9.90
Grappa Whiskey / Sibona / Piemont	€ 9.90
Grappa Riserva / Nonino / Friaul	€ 15.90

## Sherry 5cl

Pedro Ximinez-Don Zoilo / W&H / Jerez	€ 8.80
---------------------------------------	--------

## Port Wine 5cl

Fino Tawny red / Sandemann	€ 8.90
----------------------------	--------

Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Zum Thema Allergene und Inhaltsstoffe beraten wir Sie gern persönlich und händigen Ihnen unsere Allergenübersicht und Inhaltsstoffe zu unseren Gerichten und Getränken aus.

Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

**Aperitifs 4cl**

Ramazotti € 5.80

**Calvados 4cl**

Dauphin fine Calvados / Normandie € 8.90

**Cognac /Armagnac 4cl**

Hennessy € 10.90

Armagnac € 10.90

**Whiskey 4cl**

Oban Single Malt / Scotland / 14y € 10.90

Cragganmore / West Highland / 12y € 10.90

**Rum 4cl**

Ron Zacapa 23 Solera / Guetemala € 15.90

Bacardi Rare Gold Rum / Aged 8 Years € 8.90