

## Als Aperitif empfehlen wir

„Cocktail der Jahreszeit“ ****	4,90 €
Hibiskusblütencocktail ****	5,90 €
Aperol „Sprizz“	4,90 €

### \*\*\* SUPPEN \*\*\*

Kraftbrühe mit Kräuterflädle	4,40 €	Badisches Schneckenrahmsüppchen	5,40 €
Rahmsüppchen vom Kürbis mit feinem Kürbiskernöl		5,30 €	

### \*\*\* VORSPEISEN \*\*\*

Feldsalat „Großmütterchen Art“, mit gebratenem Speck und Brotcroutons ***	7,30 €
Tannengeräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet Preiselbeer- Sahnemeerrettich und Toast # ***	9,20 €
Lauwarmer Ziegenkäse im Feldsalatnest mit Rohkostsalaten umlegt ***	9,40 €
Carpaccio aus der Rinderlende mit Pinienkernen und gehobeltem Parmesan	12,70 €

### \*\*\* GERICHTE MIT WALDPILZEN \*\*\*



<b>Hirschragout in Spätburgundersauce mit Waldpilzen *</b> hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren und bunter Salatteller ***	19,00 €
<b>Schweinemedailion auf Waldpilzen mit Sherryrahmsauce *</b> hausgemachte Spätzle, Kartoffelkroketten und bunter Salatteller ***	19,50 €
<b>Rinderfiletspitzen mit feinen Waldpilzen in Calvadosrahmsauce, Grilltomate</b> hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller ***	23,80 €
<b>Braten vom Hirschkalb in Spätburgundersauce mit Waldpilzen</b> Mandelbällchen, hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren und bunter Salatteller	21,00 €

### \*\*\* FISCHGERICHTE \*\*\*

Hausgemachte Hecht- und Lachsschaumklößchen auf Blattspinat mit feinen Nudeln und Rieslingsauce ***	17,00 €
Schwarzwald Forelle „Blau“, mit zerlassener Butter, oder in Mandelbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller ***	18,00 €
Skrei-Filet (Winterkabeljau) mit Butter und Wurzelgemüse gedünstet, Sauce „Noilly Prat“ Brokkoliröschen und feine Nudeln, bunter Salatteller	24,50 €

**Die Gerichte mit einem \* erhalten Sie als kleinere Portion, abzüglich 2,00 €**

*Die Gerichte die mit einer # gekennzeichnet sind enthalten Farb- oder Konservierungsstoffe  
Liebe Gäste, über die allergenen Zutaten in unseren Gerichten geben wir Ihnen gerne mündlich  
Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann eingesehen werden*

\*\*\* HAUPTGERICHTE \*\*\*

Bunte Salatplatte mit Bergkäse und gebratenen Putenbruststreifen ***	12,70 €
2 Stück Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites * und buntem Salatteller ***	13,50 €
Leberle geröstet oder sauer mit Bratkartoffeln und bunter Salatteller * ***	13,50 €
Wiener Schnitzel ( vom Kalb ), mit Pommes frites und bunter Salatteller ***	14,80 €
„Gemüseteller“ Gemüse der Saison mit einem Hähnchenbrustfilet, Champignon a la creme ( oder mit gefüllter Kartoffeltasche, Vegetarisch) und Pommes dauphin * ***	15,80 €
Badischer Sauerbraten mit Butternudeln oder Kartoffelklößen und bunter Salatteller * ***	16,00 €
Schweinerückensteak auf Champignon in Sahnesauce hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller ***	16,00 €
Kalbsrahmgeschnetztes in Champignonrahmsauce * mit hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller ***	19,20 €
Schwäbischer Zwiebelrostbraten aus der Rinderhüfte mit hausgemachten Spätzle und bunter Salatteller ***	19,20 €
Cordon Bleu ( vom Kalb ) mit Pommes frites und bunter Salatteller ***	19,20 €
Geschmortes Ochsenbäckle in Burgundersauce mit Gemüse der Jahreszeit und breiten Butternudeln ***	19,80 €
Babarie Entenbrust auf Apfelrotkohl, Madeirasauce feines Gemüse der Saison und Kartoffelgratin ***	22,80 €
Rumpsteak „ Maitre de Hotel „ mit Grilltomate, Röstzwiebeln Pommes frites und bunter Salatteller	22,80 €

\*\*\* KINDERTELLER \*\*\*

Tapferes Schneiderlein Schweineschnitzel paniert, Pommes frites und Salat ***	7,90 €
Rumpelstilzchen Hähnchenbrustfilet mit Rahmsauce, hausgemachte Spätzle und Salat	7,90 €

\*\*\* VESPER GERICHTE \*\*\*

1 Paar frische Bratwürste mit Röstzwiebeln und Brot	7,70 €
Wurstsalat mit Brot	8,00 €
Elsässer Wurstsalat ( mit Käse ) und Brot	8,20 €
Hawaii Toast	8,20 €
2 gebackene Camembert mit Preiselbeeren, gebackene Petersilie, Toast	8,20 €
Strammer Max	8,80 €
Große Salatplatte mit Ei, Wurst, Mayonnaise und Brot	9,80 €

## Menü der Jahreszeit

\*\*\*\*\*

Carpaccio vom Rinderfilet  
mit Feldsalatröschen

\*\*\*

Rahmsüppchen vom Hokaido Kürbis  
mit gerösteten Kürbiskernen

\*\*\*

rosa gebratenes Lammkarree  
mit Rosmarin gebraten  
auf Mediterranem Gemüse  
Kartoffelgratin

\*\*\*

Mangosorbet mit Sekt  
und frischen Früchten  
im Glas serviert

44,50 €



## Dessert der Saison

Crème brûlée mit  
karamellisiertem Apfel-Zimtparfait

8,00 €

\*\*\*

Zimteis auf  
warmen Zwetschgenragout

7,50 €