

## Als Aperitif empfehlen wir

„Cocktail der Jahreszeit“ ****	4,90 €
„Hugo,, Holunder-Prosecco-Cocktail mit Limette und Minze ****	5,20 €
Aperol “Sprizz”	5,20 €

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

Kraftbrühe mit Kräuterflädle	4,40 €	Rahmsüppchen von Munzinger Spargel	5,50 €
		Rahmsüppchen von Glottertäler Bärlauch mit Kräutercroutons	5,30 €

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

Tannengeräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet Preiselbeer- Sahnemeerrettich und Toast # ***	9,20 €
„Frühlingssalat“ grüner und weißer Spargel mit Garnele und warmem Lachs ***	9,40 €
Carpaccio aus der Rinderlende mit Pinienkernen und gehobeltem Parmesan	12,70 €

### \*\*\* GERICHTE MIT MUNZINGER SPARGELN\*\*\*

<b>1 Portion Munzinger Stangenspargel mit Sauce Hollandaise feinen Kartoffeln oder Kratzete</b> *	18,80 €
➤ mit rohem und gekochtem Schwarzwälder Bauernschinken	4,50 €
➤ mit einem panierten Schweineschnitzel	4,70 €
➤ mit einem Wiener Schnitzel	8,00 €

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

Feine Bärlauchspaghetti mit Gemüsestreifen und gebratenen Garnelen ***	17,00 €
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 €
„Fischteller“ Zander,- Lachs,- und Kabeljaufilet an Rieslingssauce * mit jungem Blattspinat und feinen Nudeln	24,00 €

### \*\*\* KINDERTELLER \*\*\*

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

\*\*\* 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 €
Wildschweinragout in Spätburgundersauce mit Waldpilzen * hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren und bunter Salatteller ***	18,00 €
Wildschweinbraten aus heimischer Jagd in Spätburgundersauce mit Waldpilzen Mandelbällchen, hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren und bunter Salatteller ***	18,00 €
Schweinemedailon an Madeirasauce * Gemüse der Saison, Kartoffelgratin und bunter Salatteller ***	19,50 €
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 €
Rumpsteak „ Maitre de Hotel „ mit Grilltomate, Röstzwiebeln Pommes frites und bunter Salatteller	22,80 €

\*\*\* 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 €
„ Spargeltoast „, frischer Stangenspargel mit Schinken und Käse überbacken Salatbougett #	15,80 €

**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*