

Als Aperitif empfehlen wir

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

*** SUPPEN ***

Kraftbrühe mit Kräuterflädle	4,40 €	Badisches Schneckenrahmsüppchen	5,40 €
Rahmsüppchen von Waldpfifferlingen mit Kräutern 5,50 €			

*** VORSPEISEN ***

Tannengeräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet Preiselbeer- Sahnemeerrettich und Toast # ***	8,80 €
Carpaccio aus der Rinderlende mit Pinienkernen und gehobeltem Parmesan ***	12,70 €
Hausgemachte Hecht- und Lachsschaumklößchen auf Blattspinat mit feinen Nudeln und Rieslingsauce ***	14,70 €
Garnelen im Kartoffelnest und gebratenes norwegisches Lachsfilet auf Salat von Wildkräutern mit grünem Spargel	15,50 €

*** GERICHTE ZUR WARMEN JAHRESZEIT ***

Würziger Rindfleischsalat garniert , Brägele mit Zwiebeln und Grieben ***	12,90 €
Bunte Salatplatte mit Bergkäse und gebratenen Putenbruststreifen ***	12,60 €
Matjesfilet mit Hausfrauensauce # , feine Böhnchen und Petersilienkartoffeln * ***	13,90 €
Bunte Salatplatte mit gebratenem Norwegischem Lachs, und Eglifilet	19,50 €

*** GERICHTE MIT FRISCHEN PFIFFERLINGEN ***

Wildschweinragout aus heimischer Jagd mit frischen Waldpfifferlingen * Semmelknödel, Preiselbeeren und bunter Salatteller ***	17,80 €
Wildschweinbraten mit Spätburgundersauce und frischen Waldpfifferlingen * Semmelknödel, Spätzle, Preiselbeeren und bunter Salatteller ***	18,80 €
Schweinemedailon auf Sherryrahm mit frischen Waldpfifferlingen * hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller ***	19,50 €
Rumpsteak vom Grill mit frischen Waldpfifferlingen und großem buntem Salatteller ***	23,00 €
Rinderfiletspitzen mit feinen Waldpfifferlingen in Calvadosrahmsauce, Grilltomate hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller ***	23,80 €
2 Stück Kräuterpfannkuchen mit Waldpfifferlingen in Sahnesauce und bunte Salate der Saison (vegetarisch)	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.*

***** HAUPTGERICHTE *****

2 Stück Schweineschnitzel paniert mit Pommes frites und buntem Salatteller ***	13,30 €
Leberle geröstet oder sauer mit Bratkartoffeln und bunter Salatteller ***	13,30 €
Wiener Schnitzel (vom Kalb), mit Pommes frites und bunter Salatteller ***	14,80 €
Mit Frischkäse gefüllte Kartoffeltaschen auf Tomatensauce Gemüse der Saison und bunter Salatteller (vegetarisch) ***	14,80 €
Badischer Sauerbraten mit Butternudeln und bunter Salatteller *	15,50 €
Schweinerückensteak auf Champignon in Sahnesauce hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller ***	15,50 €
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 €
Rosa gebratenens Lammhüftchen auf mediterranem Gemüse, Rotweinschalotten und feine Rosmarinkartoffelchen ***	22,50 €
Rumpsteak „ Maitre de Hotel „, mit Grilltomate, Röstzwiebeln Pommes frites und bunter Salatteller	22,50 €

***** FISCHGERICHTE *****

Schwarzwald Forelle „ Blau „, mit zerlassener Butter, oder in Mandelbutter gebraten mit Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller ***	18,00 €
Duo von Seeteufel und Schwarzem Heilbutt auf Pfifferlingen- mit Basmatireis mit jungem Gemüse der Saison und bunter Salatteller	24,50 €

***** 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	7,50 €
Elsässer Wurstsalat (mit Käse) und Brot	7,80 €
Hawaii Toast	7,70 €
2 gebackene Camembert mit Preiselbeeren, gebackene Petersilie, Toast	8,20 €
Strammer Max	8,80 €
Große Salatplatte mit Ei, Wurst, Mayonnaise und Brot	9,80 €

Sommermenü

Doradenfilet vom Grill
auf Salat von Wildkräutern

Rahmsüppchen aus
Waldpfifferlingen

Rindermedaillon
an Madeirasauce
Gemüse der Saison
Rosmarinkartöffelchen

Erdbeerparfait
auf mariniertem Beerensalat

39,50 €

DESSERT DER SAISON

Erdbeer- Rhabarber Grütze
mit Joghurteis

5,80 €



Crème brûlée mit marinierten
Erdbeeren und Vanilleeis

7,70 €

Erdbeerparfait
auf mariniertem Beerensalat

7,70 €

