

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 ***	7,10 €
Tannengeräuchertes Schwarzwälder Forellenfilet Preiselbeer– Sahnemeerrettich und Toast # ***	8,80 €
Carpaccio aus der Rinderlende mit Pinienkernen und gehobeltem Parmesan ***	12,70 €
Gebratene Eglifilets an Feldsalatröschen mit Balsamico ***	14,70 €
Haugemachte Gänseleberterrine mit Calvados-Apfelspalten	14,50 € als kleine Portion 11,50 €

*** GERICHTE MIT WALDPILZEN ***



Hirschragout in Spätburgundersauce mit Waldpilzen * hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren und bunter Salatteller ***	18,80 €
Schweinemedallion auf Sherryrahm mit Schwarzwälder Steinpilzen * hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller ***	19,50 €
Rinderfiletspitzen mit feinen Waldpilzen in Calvadosrahmsauce, Grilltomate hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller ***	23,80 €
Braten vom Hirschkalb in Spätburgundersauce mit Waldpilzen Mandelbällchen, hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren und bunter Salatteller ***	20,50 €
Steak vom Hirschrücken auf Spätburgundersauce mit Schwarzwälder Steinpilzen Mandelbällchen, hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren und Salatteller	25,00 €

*** KINDERTELLER ***

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

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*

*** GÄNSEBRATEN ***



Knusprig gebratene Gans mit Apfelrotkohl *
glasierten Maronen, Kartoffelkroketten, Bratapfel und Kartoffelkloß 21,60 €

*** HAUPTGERICHTE ***

Bunte Salatplatte mit Bergkäse und gebratenen Putenbruststreifen 12,60 €

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 * 15,70 €

Spaghetti mit Waldpilzen in Kräutersahnesauce *
feines Gemüse und bunte Salate der Saison (vegetarisch) 15,80 €

Badischer Sauerbraten mit Butternudeln oder Kartoffelklößen
und bunter Salatteller * 15,70 €

Schweinerückensteak auf Champignon in Sahnesauce
hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller 15,70 €

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 22,50 €

*** FISCHGERICHTE ***

Schwarzwald Forelle „ Blau „ mit zerlassener Butter, oder in Mandelbutter gebraten
mit Petersilienkartoffeln und bunter Salatteller 18,00 €

Duo von Zander und Norwegischem Lachs an Sauce „Noilly Prat“
mit Pommes dauphin und bunter Salatteller 24,50 €

*** 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 €

Herbstmenü

Lauwarmer Ziegenkäse
auf Feldsalatröschen mit Speck
und Croutons



Rahmsüppchen vom Hokaido Kürbis
mit gerösteten Kürbiskernen

Steak aus dem Hirschrücken mit Waldpilzen
Brokkoli und Rotweinbirne
Butterspätzle, Kroketten

Zimteis auf
warmen Zwetschgenragout

39,50 €



DESSERT DER SAISON

Crème brûlée mit marinierten
Beeren und Vanilleeis

7,70 €

Gratin aus Beeren der Saison
mit Vanilleeis

7,70 €

Zimteis auf
warmen Zwetschgenragout

7,50 €