

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 Steinpilzen	15,50 €

*** GERICHTE MIT WALDPILZEN ***



Rehragout aus heimischer Jagd mit Waldpilzen * Semmelknödel, Preiselbeeren und bunter Salatteller ***	18,80 €
Schweinemedaille auf Sherryrahm mit Schwarzwälder Steinpilzen * hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller ***	19,50 €
Rumpsteak vom Grill mit Schwarzwälder Steinpilzen und großem buntem Salatteller ***	23,00 €
Rinderfiletspitzen mit feinen Waldpilzen in Calvadosrahmsauce, Grilltomate hausgemachte Spätzle und bunter Salatteller ***	23,80 €
Rehsteak an Spätburgundersauce mit Schwarzwälder Steinpilzen Mandelbällchen, hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren 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 €

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 ***	12,60 €
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 Waldpfifferlingen und Steinpilzen in Sahnesauce * feines Gemüse und bunte Salate der Saison (vegetarisch) ***	15,80 €
Badischer Sauerbraten mit Butternudeln 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 Seeteufel und Schwarzem Heilbutt auf Pfifferlingen- mit Basmatireis mit jungem Gemüse der Saison 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

Doradenfilet vom Grill
auf Salat von Wildkräutern

Rahmsüppchen aus
Waldpfeifferlingen

Kalbsrückensteak mit Steinpilzen
Butterspätzle, Kroketten
Gemüsevariation

Gratin aus Beeren der Saison
mit Vanilleeis

DESSERT DER SAISON



Crème brûlée mit marinierten
Erdbeeren und Vanilleeis

7,70 €

Gratin aus Beeren der Saison
mit Vanilleeis

7,70 €

