

Unsere Aperitif Empfehlung

Aperitivo Rosato neun
Aperitivo Rosato, Sekt, Mineralwasser, Basilikum

Alkoholfreier-Waldmeister-Spritz neun
Waldmeistersirup, Alkoholfreier Gin, Tonic und Limette

Unsere Weinempfehlung

2022er Bio Grauburgunder  0,2l neun
Grauburgunder, QbA trocken 0,1l vier fünfzig
Weingut Klenert, Kraichtal Münzesheim, Kraichgau, Baden

Bio Cuvee Cabernet Berglage 0,2 zwölf
Cabernet Dorsa/Cabernet Cortis, QbA trocken 0,1 sechs
Weingut Vollmayer, Hilzingen am Hohentwiel, Bodensee, Baden

Flair-Menü

ab 2 Personen

Warmgeräucherte Wutachtäler Lachsforelle
mit Spargel, Senf und Eier-Vinaigrette

Consommé mit Wurzelgemüse
und gebackenem Hirschleberknödel

Tandoori-Ofenhühnchen
in Limettensauce
mit violetter Karottenpüree, Pakchoi
und orientalischem Pilaw-Gewürzreis

Süßer Hefezopfknödel
Erdbeer-Rhabarber-Ragout
und hausgemachtem Mohneis

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

sechzig
fünfzig

Vegetarisches Flair-Menü

ab 2 Personen

Bunter Gartensalat
mit Sprossen und Kernen

Lauchcremesuppe mit brauner Butter
und Pfeisele

Vegane gebackene Kichererbsen-Panelle
mit Petersilien-Zitrussalat
und sizilianischem Caponatagemüse

Caramelköpfe mit Bananensorbet
Beeren und Mandeltouille

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

fünzig
vierzig

Salate & Vorspeisen

Bunter Gartensalat mit Sprossen und Kernen	neun
Warmgeräuchertes Wutachtäler Lachsforellenfilet mit Spargel, Senf und Eier-Vinaigrette	sechzehn
Hirsch-Carpaccio mit Bärlauchpesto Parmesan und Pflücksalat	siebzehn

Suppen

Consommé mit Wurzelgemüse und gebackenem Hirschleberknödel	neun
Lauchcremesuppe mit Pfeisele und gebratener Riesengarnele	zwölf

Hauptgänge Fisch

Gebratene Schwarzwald Forelle
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

achtundzwanzig

Gebratenes Zanderfilet „Konstanzer Art“
mit Riesling Sauce, Steinchampignons
Gemüserauten, Blattspinat und feinen Nüdeli

vierunddreißig

Hauptgänge Fleisch

Geschmorte Kaninchenkeule
mit Spargel-Ragout, Erbsen
Champignons und Römischen Nocken

dreißig

Lammhüfte mit Tomaten-Olivenkruste
jungem Gemüse
und Kräuter-Krapfen

vierunddreißig

Tandoori-Ofenhähnchen
in Limettensauce
mit violetter Karottenpüree, Pakchoi
und orientalischem Pilaw-Gewürzreis

achtundzwanzig

Hauptgänge Vegetarisch/Vegan

Käspresknödel mit Graukäse
buntem Frühlingsgemüse
und Bärlauchsauce

sechszwanzig

Vegane gebackene Kichererbsen-Panelle
mit Petersilien-Zitrussalat
und sizilianischem Caponatagemüse

sechszwanzig

Omas Küche

Kalbsfleischküchle aus der Pfanne
mit Pilzrahmsauce, Marktgemüse
und Eierspätzle

zweiundzwanzig

„Badischer Sauerbraten“
Gebeizte und geschmorte Ochsenschulter
mit Preiselbeer-Kompott, Blaukraut
und Schwarzbrotknödel

sechszwanzig

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb
mit kaltgerührten Preiselbeeren
und Kartoffelsalat oder Pommes Frites

zweiunddreißig

Sauce auf Wunsch drei Euro Aufpreis

Traditionelle Vesper-Zeit

Montag bis Donnerstag

Badischer Wurstsalat mit Zwiebeln
mit Brot
mit Brägele

vierzehn
achtzehn

Schweizer Wurstsalat mit Käse und Zwiebeln
mit Brot
mit Brägele

vierzehn
achtzehn

Schwarzwälder Schinkenvesper auf dem Holzbrett
bunt garniert mit Butter und Brot

sechzehn

Großer bunter Gartensalat
mit Hähnchenbruststreifen

achtzehn

Desserts

„Rüblikuchen“ mal anders mit Karottensorbet, Vanillecreme, Baiser und hausgemachtem Haselnusseis	zwölf
Süße Hefezopfknödel mit Erdbeer-Rhabarber-Ragout und hausgemachtem Mohnis	zwölf
Caramelköpfe mit Bananensorbet Beeren und Mandeltouille	zwölf
Variation hausgemachter Sorbets	zehn
Gemischtes Eis mit Sahne (Creme Eis vom Vogtshof in Tannheim)	neun
Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Haselnuss oder Erdbeere)	vier
Kugel hausgemachtes Sorbet	vier