

## Flair-Menü

Pulpo in Tomatengelee mit Oliven-Asche  
und Tomaten-Eis

\*\*\*

Pfifferling-Rahmsüppchen  
mit gebratenem Schweineschwänze

\*\*\*

Rosa Rehnüsschen aus Eschinger Jagd  
mit Criollo-Kakao, Aprikosen  
Kohlrabi, Pfifferlingen und Kartoffelkrapfen

\*\*\*

Geeistes Erdbeer-Süppchen mit Holunder  
Zitronenbiskuit, Basilikum-Parfait und Buttermilch-Kreme

Menü Komplett vierundvierzig  
Menü ohne Suppe achtunddreißig

## Vegetarisches-Flair-Menü

Karamellierter Ziegenkäse  
mit Thymian-Honig und Ablinsensalat

\*\*\*

Kalte Melonensuppe  
Fenchel-Crouton und Burrata-Eis

\*\*\*

Kohlrabi-Schnitzel  
mit gebratenen Waldpilzen, Sommergemüse  
und Kräuter-Kartoffelstampf

\*\*\*

Vegane Nussecke mit marinierten Beeren  
und Bananen-Eis

Menü Komplett sechsunddreißig  
Menü ohne Suppe zweiunddreißig

Genial Regional  
für zwei

Allmendshofener  
Porterhouse-Steak  
trockengereift  
ca. 800g

mit sommerlichem Gemüse  
und Rosmarin-Kartoffeln

neununddreißig pro Person

## Salate + Vorspeisen

Bunter Gartensalat	sechs
Karamellierter Ziegenkäse mit Thymian-Honig und Alblinsensalat	acht
Pulpo in Tomatengelee mit Oliven-Asche und Tomaten-Eis	elf
Tatar vom Allmendshofener Limousin Rind mit Miso Mayonnaise, fermentierten Schnittlauch-Knospen Rauke und Röstzwiebel-Brioche	vierzehn

## Suppen

Pfifferling-Rahmsüppchen mit gebratenem Schweineschwänze	acht
Kalte Melonensuppe mit gebratener Riesengarnele Fenchel-Crouton und Burrata-Eis	acht

## Hauptgänge vegetarisch

Arancini - gebackene Reisbällchen mit Gurken-Relish Hüttenkäse, Borretsch und Radieschen-Schotengemüse	siebzehn
Kohlrabi-Schnitzel mit gebratenen Waldpilzen Sommergemüse und Kräuter-Kartoffelstampf	siebzehn

## Hauptgänge Fleisch

Zwiebelrostbraten vom Allmendshofener Rind vierundzwanzig  
mit geschmelzter Maultasche, Gemüse und Spätzle

Gebratener Spanferkelrücken dreiundzwanzig  
und Schweinebauch mit Paprika, Zucchini  
und Brotknödel-Schnitte

Rosa Rehnüsschen aus Eschinger Jagd sechszwanzig  
mit Criollo-Kakao, Aprikosen  
Kohlrabi, Pfifferlingen und Kartoffelkrapfen

## Hauptgänge Fisch

Im Ganzen gebratene Schwarzwälder Forelle achtzehn  
mit Mandelbutter und Salzkartoffeln

Saiblingsfilet aus dem Wutachtal vierundzwanzig  
mit weißer Tomatenbutter, geschmolzenen Tomaten  
Basilikum und Pfifferlings-Risotto

## Omas Küche

Klassisches Wiener Kalbs-Schnitzel achtzehn  
mit Pommes Frites

Badische Maultäschle mit gebratenen Waldpilzen sechzehn

Eschinger Rehbratwurst mit Schmelzzwiebeln fünfzehn  
Spitzkraut, Schupfnudeln und Preiselbeersauce

## Desserts

Brioche Knödel mit Vanillesoße  
marinierten Kirschen und weißem Mandel-Eis acht

Geeistes Erdbeer-Süppchen mit Holunder  
Zitronenbiskuit, Basilikum-Parfait und Buttermilch-Kreme neun

Variation hausgemachter Sorbets sechs

Vegane Nussecke mit marinierten Beeren  
und Bananen-Eis acht

Kleines gemischtes Eis mit Sahne fünf

Kugel Eis  
Vanille, Schokolade, Erdbeere, Amarena oder Walnuss eins fünfzig

Kugel hausgemachtes Sorbet zwei