

## Unsere Aperitif-Empfehlung

Pfirsich-Bellini  
Pfirsichsorbet & Winzersekt

sieben

## Unsere Weinempfehlung

2018er Riesling Alte Reben \*\*\*Sterne

0,25

zehn

Riesling, QbA, trocken

0,1

fünf

Weingut Alexander Laible, Durbach, Ortenau, Baden

Wein aus alten Rebbeständen. Aromen von Zitrus, Weinbergpfirsich und kleine Ananas in der Nase. Am Gaumen zeigt sich der Wein saftig mit sehr schönem Nerv und großer Mineralik. Langanhaltendes Finish

2017er Cabernet Cortis „Zeitlos“

0,25

zwölf

Cabernet Cortis, Barrique trocken

0,1

sechs

Lorenz & Corina Keller, Erzingen, Bodensee, Baden

Eine 12monatige Lagerung im Holzfass sorgt für eine tiefrote Farbe. Die Aromatik nach schwarzer Johannisbeere und sein kompakter Tanninhaltiger Gaumen machen diesen Cabernet Cortis zu einem großen Wein.

*„Essen ist ein Bedürfnis,  
genießen eine Kunst.“*

(La Rochefoucauld, franz. Adelige und Literat)

Liebe Gäste,  
wir freuen uns Sie wieder in unserem Restaurant begrüßen  
zu dürfen.

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt und  
bitten Sie unser Schutz- und Hygienekonzept zu befolgen.

Vielen Dank für Ihre Unterstützung.  
Ihre Familie Preis und Team

## Wo kommt's her?

"Warum in die Ferne schweifen? Sieh das Gute liegt so nah."  
Wir legen besonderen Wert auf die regionale Herkunft unserer Produkte und haben das Glück, viele großartige Betriebe in unserer Nachbarschaft gefunden zu haben. Gerne stellen wir diese vor:

**Bauer Bernard Limberger aus Allmendshofen**  
Kartoffeln und Eier

**Metzgerei Feinkost Faller aus Bräunlingen**  
Rindfleisch

**Forellenzucht Rainer Tress aus Lauchringen**  
Forelle/Saibling

**Imkerei Wernick aus Allmendshofen**  
Honig

**Winfried Keller aus Donaueschingen**  
Wildfleisch

**Metzgerei Hofacker aus Bräunlingen**  
Wurstwaren

## Badische Wochen

In den folgenden Monaten werden wir alle zwei Wochen einen badischen Klassiker kochen.

**10.08.-23.08.**

Kalbfleisch-Klößchen  
mit Pfifferling-Rahmsoße und Spätzle  
sechszehn Euro

**24.08.-06.09.**

Gefüllte Kalbsbrust mit bunten Rüben  
und Brennessel-Knödel  
achtzehn Euro

## Vorspeisen

Bunter Gartensalat sieben

Sommerlicher Gartensalat zehn  
mit Ziegenkäse-Crouton und Aprikosen-Chutney

Tomaten-Brot-Salat zwölf  
mit Burrata und Kräuter-Pesto

Leicht geräuchertes Saiblings-Filet vierzehn  
mit Sellerie und Tomaten-Holunderblüten-Fond

## Suppen

Rinderkraftbrühe sieben  
mit Wurzelgemüse und Butterklößchen

Pfifferling Cappuccino zehn  
mit gebraten Pfifferlingen und Focaccia

## Hauptgänge Fisch

Warm geräucherte Forelle  
mit Kartoffelsalat  
und Preiselbeeren-Meerrettich

zwanzig

## Hauptgänge Fleisch

Gebratenes Maispoularden-Brüstchen  
mit Fenchel, Pfirsich, Lavendel  
und Kartoffeln-Terrine

zweiundzwanzig

Klassisches Wiener Kalbs-Schnitzel  
mit Pommes Frites

*Soße auf Wunsch zwei Euro Aufpreis*

einundzwanzig

Rumpsteak mit Kräuterbutter  
Grillgemüse und Rosmarinkartoffeln

achtundzwanzig

Eingemachtes Kalbsfleisch mit Schoten-Gemüse  
und feinen Bandnudeln achtzehn

Sautierte Kalbs-Nierle in grober Senfsoße  
mit Rösti achtzehn

Rosa Scheibe aus der Rehkeule  
Und Rehpfeffer mit Holunderbeerensauce  
gebratenen Pfifferlingen und Sellerie-Kartoffelpüree achtundzwanzig

## Hauptgänge Vegetarisch

Parmesan-Ravioli auf Ofen-Paprika-Ragout  
und Kräuterschaum sechzehn

Gebratene Pfifferlinge in Rahm  
mit Serviettenknödeln achtzehn

## Vesper



Bunter Gartensalat mit gebratenen Rindfleisch-Streifen und gehobeltem Parmesan	zwanzig
Schwarzwälder Schinkenplatte mit Brot und Butter	zwölf
Schweizer Wurstsalat mit Brot mit Bratkartoffeln	neun fünfzig dreizehn
Dünne mit Speck Zwiebeln und Sauerrahm	achtfünfzig
Dünne mit Ziegenkäse Zucchini und Kirschtomaten	neunfünfzig
Geräucherte Rehbratwürste mit hausgemachtem Senf und Bauernbrot	zehn



## Desserts

Quarkmousse mit Aprikosen-Kompott  
und Moscato-Buttereis neun

Sacher-Schnitte  
mit Sauerrahm-Eis und marinierten Kirschen neun

Variation hausgemachter Sorbets sieben

Kaffee Frappé mit Amaretti-Brösel sechs

Gemischtes Eis mit Sahne sechs

Guten Appetit!  
Ihre Familie Preis

## Sie möchten etwas Besonderes schenken?

Vielleicht eine kleine Auszeit mit Übernachtung...  
oder einfach ein schönes Essen...  
egal ob zum Geburts- oder Hochzeitstag...  
zum Muttertag oder einem anderen Anlass...

Wir haben den passenden

**Gutschein**

für Sie!

Sprechen Sie uns an.