

*„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

Unsere Aperitif Empfehlung

Pfirsich-Bellini

Pfirsichsorbet & Winzersekt

sieben

Unsere Weinempfehlung

2019er Riesling Alte Reben ***Sterne

Riesling, QbA, trocken

Weingut Alexander Laible, Durbach, Ortenau, Baden

Wein aus alten Rebeständen. 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

0,25

zehn

0,1

fünf

2017er Cabernet Cortis „Zeitlos“

Cabernet Cortis, Barrique trocken

Lorenz & Corina Keller, Erzingen, Bodensee, Baden

Eine 12 monatige 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.

0,25

zwölf

0,1

sechs

Badische Wochen

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

28.09.-11.10.

Kohlrouladen mit Specksoße
und Salzkartoffeln

sechzehn

12.10.-25.10.

Schlachtplatte mit Kartoffelpüree
Erbsenpüree und Sauerkraut

Blut-, Leber-, Bratwurst und Kesselfleisch

achtzehn

Vorspeisen

Bunter Gartensalat

sieben

Karamellisierter Ziegenkäse
mit Apfel-Kürbis-Chutney
und Schwarzwaldlinsen

acht

Leicht geräuchertes Saiblings-Filet
mit Pfifferlings-Salat Tomaten-Schaum

vierzehn

Suppen

Geflügel-Consommé
mit Basilikum-Klößchen

sieben

Kürbissamtsuppe mit Kernöl
und gebratener Riesengarnele

zehn

Hauptgänge Fisch

Im Ganzen gebratene Schwarzwälder Forelle
mit Mandelbutter und Salzkartoffeln

zwanzig

Hauptgänge Vegetarisch

Kürbisrisotto mit -Kernen und -Öl

sechzehn

Feine Bandnudeln mit gebratenen Steinpilzen
Kirschtomaten und Parmesan

zwanzig

Hauptgänge Fleisch

Geschmortes Kalbsherz
mit gebratenen Waldpilzen
Spitzkohl und Serviettenknödeln

zwanzig

Klassisches Wiener Kalbs-Schnitzel
mit Pommes Frites

Soße auf Wunsch zwei Euro Aufpreis

einundzwanzig

Rumpsteak mit grober Senfkruste
buntem Gemüse und Kartoffel-Gratin

achtundzwanzig

Hausgemachte Rehmaultaschen
mit Waldpilzen und Rahmsoße

achtzehn

Rosa gebratener Hirschrücken
mit Holunderbeerensoße
gebratenen Steinpilzen und Kürbis

achtundzwanzig

Geschmorte Kaninchen-Keule
mit Caponata-Gemüse und gebratener Polenta

neunzehn

Vesper

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

Paar Hirschbratwürste mit Zwiebel-Jus
hausgemachtem Senf und Bauernbrot

zehn

Bunter Gartensalat
mit gebratenen Rindfleisch-Streifen
und gehobeltem Parmesan

zwanzig

Desserts

Apfelküchle aus dem Hotelgarten
mit Vanillesauce und Pistazien-Eis neun

Mohn-Schnitte
mit eingelegten Mirabellen
und weißem Nougat-Parfait neun

Variation hausgemachter Sorbets sieben

Schwarzwälder Eisbecher mit Kirschwasser sieben

Kaffee Frappé mit Amaretti-Brösel sechs

Gemischtes Eis mit Sahne sechs

Guten Appetit!
Ihre Familie Preis