

*„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

*Sie möchten etwas Besonderes schenken?*

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

Wir haben den passenden

*Gutschein*

für Sie!

Sprechen Sie uns an.

## 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 Aperitifempfehlung

Cassis-Bellini

Cassissorbet & Winzersekt

sieben

## Unsere Weinempfehlung

2019er Riesling Alte Reben \*\*\*Sterne

0,25

zehn

Riesling, QbA, trocken

0,1

fünf

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

2017er Cabernet Cortis „Zeitlos“

0,25

zwölf

Cabernet Cortis, Barrique trocken

0,1

sechs

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.

## *Badische Wochen*

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

**26.10.-08.11.**

Geschmorte Gänsekeule mit Maronen  
Apfel-Rotkraut und Serviettenknödel

achtzehn

**09.11.-22.11.**

Schäufele mit Sauerkraut  
und Kartoffelbrei

achtzehn

## Vorspeisen

Bunter Gartensalat

sieben

Karamellierter Ziegenkäse  
mit Apfel-Kürbis-Chutney  
und Schwarzwaldlinsen

acht

Carpaccio vom Kabeljau  
mit Fenchel, Mandel und Orange

vierzehn

## Suppen

Geflügel-Consommé  
mit Butter-Klößchen

sieben

Kürbissamtsuppe  
mit -Kernen und -Öl

sieben

## *Hauptgänge Fisch*

Im Ganzen gebratene Schwarzwälder Forelle  
mit Mandelbutter und Salzkartoffeln

zwanzig

## *Hauptgänge Vegetarisch*

Kürbisrisotto mit -Kernen und -Öl

sechzehn

Herbstlicher Salat mit Holunder-Dressing  
Cous Cous mit getrockneten Früchten  
und Kichererbsen-Bratlingen

zwanzig

## Hauptgänge Fleisch

Geschmortes Kalbsherz mit gebratenen Waldpilzen Spitzkohl und Serviettenknödeln	zwanzig
Klassisches Wiener Kalbs-Schnitzel mit Pommes Frites <i>Soße auf Wunsch zwei Euro Aufpreis</i>	einundzwanzig
Rumpsteak mit grober Senfkruste buntem Gemüse und Kartoffel-Gratin	achtundzwanzig
Hausgemachte Hirschmaultaschen 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
Paar Hirschbratwürste mit Sauerkraut Maronen, Trauben und Kartoffel-Stampf	sechzehn



## *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 hausgemachte Bratwürste mit Zwiebel-Jus  
hausgemachtem Senf und Bauernbrot

zehn

Bunter Gartensalat  
mit gebratenen Rindfleisch-Streifen

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

Gemischtes Eis mit Sahne

sechs

*Guten Appetit!*

Ihre Familie Preis