

Unsere Aperitif Empfehlung

Aperitivo

Aperitivo Rosato, Sekt und Basilikum

sieben

Virgin Strawberry Gin Tonic

Alkoholfreier Gin, Tonic, Erdbeeren, Pfeffer

sieben

Unsere Weinempfehlung

2019 Cuvée S

Qualitätswein, trocken

Rivaner, Riesling, gelber Muskateller, Weißburgunder

Weinkeller Simon Huber Gengenbach, Ortenau, Baden

Frisch, fruchtiges, sommerliches Weißweincuvée, trocken ausgebaut, Perfekter Feierabendwein!

0,2 acht

0,1 vier

2020er Bio Lemberger

Lemberger, QbA trocken

Weingut Klenert, Kraichtal-Münzesheim, Kraichgau, Baden

Pfeffrige Noten und kräftige Tannine schenken diesem Wein seine Struktur. Der Lemberger zeigt eine glänzend rote Farbe, die an dunkle Beeren erinnert und einen intensiv würzigen Duft. Gereift in gebrauchten Barriques und trocken ausgebaut, ist er ein idealer Begleiter für Grillgerichte und Braten jeglicher Art.

0,2 elf

0,1 fünf-fünfzig

Genial Regional für zwei

Allmendshofener
Porterhouse-Steak
trockengereift
ca. 800g

mit sommerlichem Gemüse und Rosmarin-Kartoffeln
Kräuterbutter, Sauce Bernaise, Jus

neununddreißig pro Person

Flair-Menü

Hausgebeizter Saibling mit Tomaten
Melone und Couscous

Rinderkraftbrühe
mit Erbsenravioli und grünen Schoten

Kaninchenkeule mit Gremolata
geschmortem Caponata Gemüse
und römischen Nocken

Bienenstich „mal anders“
Mandelkrokant, Tannenhonig Parfait, Marille
und Holunderblütenmousse

Menü komplett vierundvierzig
Menü ohne Suppe achtunddreißig

Vegetarisches Flair-Menü

Mediterraner Brotsalat mit Pesto
Burrata und Grillgemüse

Pfirsich-Champagnersuppe
mit Kerbel

Hausgemachte Bandnudeln
mit gebratenen Pfifferlingen, Kirschtomaten und Parmesan

Vegane Bananen-Eis
mit sommerlichem Fruchtsalat und Hafer-Granola

Menü komplett sechsunddreißig
Menü ohne Suppe zweiunddreißig

Salate & Vorspeisen

Sommerlicher Gartensalat	sieben
Mediterraner Brotsalat mit Pesto Burrata und Grillgemüse	zwölf
Hausgebeizter Saibling mit Tomaten Melone und Couscous	vierzehn
Rinder Tatar mit Wachtelei, Belper-Knolle Pflücksalat und Brioche	fünfzehn

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Erbsenravioli, Schoten und Tomaten	acht
Pfirsich-Champagnersuppe mit Bio-Riesengarnele und Kerbel	neun

Hauptgänge Fisch

Gebratene Schwarzwälder Forelle
mit Mandelbutter und Salzkartoffeln zweiundzwanzig

Gedämpfter Bachsaibling aus dem Wutachtal
mit Schwarzwald-Miso Sauce,
geröstetem Chinakohl und Basmatireis vierundzwanzig

Hauptgänge Fleisch

Zwiebelrostbraten
mit geschmelzten Maultaschen
glasiertem Gemüse und Spätzle achtundzwanzig

Zweierlei vom Lamm
(Kotelette und geschmorte Keule)
mit Oliven-Jus, Schnittbohnen und Gratinkartoffeln achtundzwanzig

Kaninchenkeule mit Gremolata
geschmortem Caponata-Gemüse
und römischen Nocken zweiundzwanzig

Hauptgang vegetarisch / vegan

Hausgemachte Bandnudeln
mit gebratenen Pfifferlingen
Kirschtomaten und Parmesan zwanzig

Vegane Kichererbsen-Kroketten
mit Gremolata und Caponata-Gemüse zwanzig

Omas Küche

Klassisches Wiener Schnitzel
vom Kalb mit Pommes Frites einundzwanzig

Geschmortes Kalbsherz mit Pfifferlingen
Sommergemüse und Serviettenknödeln achtzehn

Hausgemachte badische Maultaschen
mit Zwiebelschmelze, Blatt- und Kartoffelsalat sechzehn

Vesper

Montag bis Donnerstag

Schwarzwälder-Schinkenplatte
mit Butter und Brot zwölf

Badische Dünne mit Speck Zwiebeln
und kleinem Salat zehn

Badische Dünne mit Ziegenkäse
Zucchini, Tomaten und kleinem Salat zehn

Schweizer Wurstsalat mit Käse und Zwiebeln
mit Brot zehn
mit Bratkartoffeln vierzehn

Hausgemachte Bratwürste mit Zwiebeln
Jus und Bratkartoffeln oder Kartoffelsalat vierzehn

Großer sommerlicher Gartensalat
mit gebratenen Fischfilets zwanzig
mit panierten Schweineschnitzelstreifen achtzehn

Desserts

Brombeer-Schnitte mit Thymian weißem Schokoladen-Parfait und Brombeer-Sorbet	neun
Bienenstich „mal anders“ mit Mandelkrokant, Tannenhonig Parfait, Marille und Holunderblütenmousse	zehn
Variation hausgemachter Sorbets	sieben
Veganes Bananen-Eis mit sommerlichem Fruchtsalat und Hafer-Granola	acht
Gemischtes hausgemachtes Eis mit Sahne	sieben
Kugel hausgemachtes Eis <i>Vanille, Schokolade, Erdbeere etc.</i>	drei
Kugel hausgemachtes Sorbet	drei