

Unsere Aperitif Empfehlung

Aperol Lemon-Spritz

Aperol, Sekt, frischer Zitronensaft, Zitronenlimonade und Gurke als Deko

acht fünfzig

Alkoholfreier Grapefruitspritz

Holunderblütensirup, Grapefruit- und Limettensaft, Botanical Tonic

acht fünfzig

Unsere Weinempfehlung

Weißburgunder

Weißburgunder, Kabinett trocken

0,2l

acht

Weingut Reichert, Nordheim a. Main, Franken

0,1l

vier

Spätburgunder Alte Rebe

Spätburgunder, QbA trocken

0,2l

elf

Weingut Rudolf Zimmerlin GmbH, Bötzingen, Kaiserstuhl, Baden

0,1l

fünf fünfzig

Schlemmerei für zwei

Hasenrücken

am Stück gebraten

mit Preiselbeeren, Wildrahmsauce
Pfifferlingen und Spätzle

Pro Person dreiundvierzig

Flair-Menü

ab 2 Personen

Lachs-Tatar
mit grünem Spargel, Eiervinaigrette
und Reibeküchle

Rinder-Kraftbrühe mit Flädle

Geschmorte Kaninchenkeule
mit Auberginengemüse und Fregola Sarda

Hefe-Zopfknödel
mit Quark-Eis und Marillen-Kompott

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

fünzig
vierundvierzig

Flair Hotel Grüner Baum

Vegetarisches Flair-Menü

ab 2 Personen

Brotsalat mit Strauch-Tomaten
Basilikum und Burrata-Eis

Melonenkaltschale mit Minze und Olivenöl

„Marias Sardische Pasta“
Fregola Sarda mit Salzmandeln
sizilianischem Auberginengemüse und Pecorino-Käse

Zürcher Schokoladen-Tarte
mit Bananensorbet und Mango-Mark

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

fünfundvierzig
neununddreißig



Salate & Vorspeisen

Bunter Gartensalat mit Sprossen und Kernen acht

Brotsalat mit Strauch-Tomaten und Basilikum sechzehn
Black-Tiger-Garnelen und Burrata-Eis

Lachs-Tatar vierzehn
mit grünem Spargel, Eiervinaigrette und Reibeküchle

Suppen

Rinder-Kraftbrühe mit Flädle sieben

Melonen-Kaltschale zehn
mit Olivenöl, Minze und gebackenen Ziegenfrischkäse

Hauptgänge Fisch

Gebratene Schwarzwälder-Forelle
mit Mandelbutter, Zitrone und Petersilienkartoffeln sechszwanzig

Wutachtäler-Bachsaibling
mit Rahm-Pfifferlingen und Lauch
und Gnocchi siebenundzwanzig

Hauptgänge Fleisch

Rostbraten vom Weiderind „Strindberg Art“
mit Zwiebel -Senfkruste, Rahmsauce
Marktgemüse und hausgemachten Kartoffelkroketten vierunddreißig

Zweierlei vom Lamm
mit Borettane Zwiebel, Bohnenragout
und gratinierten Rahmkartoffeln vierunddreißig

Geschmorte Kaninchenkeule
mit Auberginengemüse und Fregola Sarda siebenundzwanzig

Hauptgänge Vegetarisch / Vegan

„Vegane Sommer-Bowl“

Bunte Blattsalate, Guacamole
Bulgur, Linsen und Falafel

zweiundzwanzig



„Marias Sardische Pasta“

Fregola Sarda mit Salzmandeln
Auberginengemüse und Pecorino

zweiundzwanzig

Omas Küche

Klassisches Wiener Schnitzel
vom Kalb mit kaltgerührten Preiselbeeren
und Pommes Frites

Sauce auf Wunsch drei Euro Aufpreis

sechszwanzig

Spanferkel-Maultaschen
mit gebratenen Pfifferlingen und Lauch in Rahm

achtzehn

„Böfflamott“ Geschmorte Rinderschulter
in Spätburgundersauce und Essig Zwiebeln
Speckkrusteln, Marktgemüse und Eierspätzle

zweiundzwanzig

Vesper

Montag bis Donnerstag

„Strammer Max“ Schinkenbrot mit Käse und zwei Spiegeleier	zwölf
Schwarzwälder Schinkenspeck vom Holzbrett mit Butter und Brot	vierzehn
Schweizer Wurstsalat mit Käse und Zwiebeln mit Brot mit Bratkartoffeln	zwölf sechzehn
Eschinger Saure Kutteln mit Brot mit Bratkartoffeln	zehn vierzehn
Großer Sommersalat mit Kernen und Sprossen und Hähnchenbruststreifen	zwölf achtzehn

Desserts

Hefe-Zopfknödel mit Quark-Eis und Marillen-Kompott	neun fünfzig
Züricher Schokoladen-Tarte mit Bananensorbet und Mango-Mark	zehn
Variation hausgemachter Sorbets	acht
Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“ Vanille- und Schokoeis mit Kirschen Kirschwasser und Sahne	acht
Gemischtes Eis mit Sahne <i>(Creme Eis vom Vogtshof in Tannheim)</i>	sieben
Kugel Eis <i>(Vanille, Schokolade, Haselnuss oder Erdbeere)</i>	drei
Kugel hausgemachtes Sorbet	drei