

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

Bio Grauburgunder

Grauburgunder, QbA trocken

Weingut Klenert, Kraichtal-Münzesheim, Kraichgau, Baden

0,2

neun

0,1

vier fünfzig

Spätburgunder Alte Rebe

Spätburgunder, QbA trocken

Weingut Rudolf Zimmerlin GmbH, Bötzingen, Kaiserstuhl, Baden

0,2l

elf

0,1l

fünf fünfzig

Genial Regional für zwei

Aus Eschinger Jagd:

Rehrücken am Knochen gegart
mit Preiselbeer-Apfel, Wildsauce, Pfifferlingen
Sommergemüse und Spätzle

Pro Person dreiundvierzig

Flair-Menü

ab 2 Personen

Vitello Tonnato“

Zarte Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce
Kapern und Salatspitzen

Rindsbouillon mit Maultasche
Gemüse und Röstzwiebeln

Maispouardenbrüstchen mit Coppa & Salbei gefüllt
dazu Fenchel-Pfirsichgemüse und Gratin-Kartoffeln

Gebrannte Lavendel-Cremé
mit Passionsfruchtsorbet und Beeren

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

fünfundvierzig
vierundvierzig

Vegetarisches Flair-Menü

ab 2 Personen

Karamellisierter Ziegenfrischkäse
mit mariniertem Grillgemüse, Rauke und Brotchips

„Pfefferlings 3erlei“
Süppchen, Salat und Focaccia

Vegane Kichererbsen- Paneele
mit Zitronenjoghurt
Minestrone-Gemüse und Rosmarinkartoffeln

Badischer Zopfknödel
mit Quark-Eis und Marillen-Kompott

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

fünfundvierzig
neununddreißig

Salate & Vorspeisen

Bunter Gartensalat mit Sprossen und Kernen acht

Karamellisierter Ziegenfrischkäse dreizehn
mit mariniertem Grillgemüse, Rauke und Brotchips

„Vitello Tonnato“ vierzehn
Zarte Kalbsfleischstreifen mit Thunfischsauce
Kapern und Salatspitzen

Klassisches Rinds-Tatar achtzehn
mit pochiertem Landei, Erbsen-Panna Cotta
gepickelten roten Zwiebeln und Brioche-Toast

Suppen

Rindsbouillon mit Maultasche acht
Gemüse und Röstzwiebeln

„Pfifferlings 3erlei“ zwölf
Süppchen, Salat mit luftgetrockneter Salami und Focaccia

Hauptgänge Fisch

Gebratene Schwarzwälder Forelle
mit Mandelbutter, Zitrone und Petersilienkartoffeln

sechszwanzig

Wolfsbarschfilet
mit zweierlei Paprikasauce
Blattspinat und Tagliatelle

siebenundzwanzig

Hauptgänge Fleisch

Maispoulardenbrüstchen
mit Coppa und Salbei gefüllt
dazu Fenchel-Pfirsichgemüse und Gratin-Kartoffeln

sechszwanzig

Zweierlei vom Rind
(Geschmortes und gegrilltes Entrecoté)
Ofen-Rübchen und Maiscremé

zweiunddreißig

Geschmorte Kaninchenkeule
in Oliven-Jus mit Minestrone-Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

sechszwanzig

Hauptgänge Vegetarisch / Vegan

Vegane Kichererbsen-Paneele
mit Zitronenjoghurt, Minestrone-Gemüse
und Rosmarinkartoffeln

zweiundzwanzig



„Pfifferlings-Nüdeli“
Tagliatelle mit gebratenen Pfifferlingen
Parmesan und Ofentomaten

sechszwanzig

Omas Küche

Klassisches Wiener Schnitzel
vom Kalb mit kaltgerührten Preiselbeeren
und Pommes Frites

sechszwanzig

Sauce auf Wunsch drei Euro Aufpreis

Rehpfeffer aus Eschinger Jagd
mit Preiselbeer-Apfel, Pfifferlingen und Spätzle

vierundzwanzig

Königsberger Klopse in Kapernsauce
mit Sommergemüse und Petersilienkartoffeln

achtzehn

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

Badischer Zopfknödel mit Quark-Eis und Marillen-Kompott	neun
Gebrannte Lavendel-Cremé mit Passionsfruchtsorbet und Beeren	neun fünfzig
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