

Unsere Aperitif Empfehlung

Apfel-Bier-Starter

Naturtrüber Apfelsaft, Fürstenberg Pilsner, Limettensaft, Zitronenlimonade, Ingwer

acht fünfzig

Alkoholfreier-Birnen-Vanille-Spritz

Birnen-Apfelsaft, Zitronensaft, Vanille, Botanical Tonic Water, Mineralwasser

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

Leckerei für zwei

Chateaubriand

Doppeltes Rinderfilet Steak

Gebratenes Rinderfilet
mit Cognac-Rahmsoße, herbstlichem Gemüse
Gratin-Kartoffeln und gebratenen Pilzen

Pro Person in zwei Gängen serviert
achtundvierzig

Flair-Menü

ab 2 Personen

Vitello Tonnato"

Zarte Kalbsfleischscheiben mit Thunfischsauce
Kapern und Salatspitzen

Rindsbouillon mit Kräuterflädle
und Gemüse-Rauten

Gebratenes Maispoularden-Brüstchen
mit gebratenem Gemüse und Kichererbsen-Krapfen

Zwetschgen-Küchle mit Vanillesoße
eingemachte Zwetschgen, Zwetschgen-Sorbet und Kürbiskerneis

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

fünfundvierzig
vierundvierzig

Vegetarisches Flair-Menü

ab 2 Personen

Karamellierter Ziegenfrischkäse
mit Thymian-Honig, Belugalinsen und Apfel

„Kürbis-Samtsuppe mit Sternanis-Schaum

Gebratene Serviettenknödel
mit Waldpilzen in Rahm und Lauchgemüse

Raffaello Tiramisu
mit Mango-Ragout und Nougat-Parfait

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

achtundvierzig
vierzig

Salate & Vorspeisen

Bunter Gartensalat mit Sprossen und Kernen acht

Karamellisierter Ziegenfrischkäse vierzehn
mit Thymian-Honig, Belugalinsen und Apfel

„Vitello Tonnato“ fünfzehn
Zarte Kalbsfleischstreifen mit Thunfischsauce
Kapern gepickelten roten Zwiebeln und Salatspitzen

Suppen

Rindsbouillon mit Kräuterflädle acht
und Gemüse-Rauten

Kürbis-Samtsuppe zwölf
mit gebratener Riesengarnele und Sternanis-Schaum

Hauptgänge Fisch

Gebratene Schwarzwälder Forelle
mit Mandelbutter, Zitrone und Petersilienkartoffeln

sechszwanzig

Wolfsbarschfilet mit Paprikasauce
Artischocken-Gemüse und Pesto-Nudeln

siebenundzwanzig

Hauptgänge Fleisch

Gebratenes Maispouarden-Brüstchen
mit gebratenem Gemüse und Kichererbsen-Krapfen

sechszwanzig

Rosa Scheiben aus der Rehkeule
mit Balsamico-Kirschen
Selleriepüree und gebraten Serviettenknödel

vierunddreißig

Sautierte Rinder-Filetspitzen „Stroganoff“
Cornichons, Senfsaat, Essigzwiebeln und Pilzen
mit buntem Gemüse und Spätzle

sechszwanzig

Hauptgänge Vegetarisch / Vegan

Veganes Kokos-Kürbis-Risotto
mit Sternanisschaum
und gebratenem Sprossenbrokkoli

zweiundzwanzig



Gebratene Serviettenknödel
mit Waldpilzen in Rahm und Lauchgemüse

sechszwanzig

Omas Küche

Klassisches Wiener Schnitzel
vom Kalb mit kaltgerührten Preiselbeeren
und Pommes Frites
Sauce auf Wunsch drei Euro Aufpreis

achtundzwanzig

Hirschragout mit Preiselbeer-Apfel
gebratenen Pilzen und Spätzle

vierundzwanzig

Königsberger Klopse in Kapernsauce
mit buntem Gemüse und Petersilienkartoffeln

zwanzig

Vesper

Montag bis Donnerstag

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

Flair Hotel Grüner Baum

Desserts

Zwetschgen-Küchle mit Vanillesoße eingemachte Zwetschgen, Zwetschgen-Sorbet und Kürbiskerneis	zehn
Raffaello Tiramisu mit Mango-Ragout und Nougat-Parfait	zehn
Variation hausgemachter Sorbets	neun
Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“ Vanille- und Schokoeis mit Kirschen Kirschwasser und Sahne	neun
Gemischtes Eis mit Sahne (Creme Eis vom Vogtshof in Tannheim)	acht
Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Haselnuss oder Erdbeere)	drei
Kugel hausgemachtes Sorbet	drei

