

## Unsere Aperitif Empfehlung

**Mango Winter Spritz**

*Mango Sirup, Sekt, Zimt, Rosmarin, Mineralwasser*

acht fünfzig

**Virgin Winter Gin Tonic**

*Alkoholfreier Gin, Birnensaft, Tonic, Thymian, Zimtstange*

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*

Feldsalat mit Kartoffeldressing  
eingelegtem Kürbis und Kracherle

\*\*\*

Rindsbouillon mit Leberknödeln  
Röstzwiebeln und Wurzelgemüse

\*\*\*

Rosa Entenbrust mit Maronen  
Quitten-Rotkraut und gefüllten Kartoffelklößen

\*\*\*

Süße Zopfknödel mit Bratapfelkompott  
aus dem Hotelgarten, Marzipaneis und Vanillesauce

Pro Person Menü komplett  
Pro Person Menü ohne Suppe

fünfundvierzig  
vierundvierzig

## Vegetarisches Flair-Menü

*ab 2 Personen*

Feldsalat mit Kartoffeldressing  
eingelegtem Kürbis und Kracherle

\*\*\*

Maronensüppchen  
mit Apfel und Crouton

\*\*\*

Hausgemachte Spinat-Ravioli  
mit Gorgonzola und Birne

\*\*\*

Kalter Hund „mal anders“  
Nougatmousse, Haselnusseis und Gewürz-Orangen

Pro Person Menü komplett  
Pro Person Menü ohne Suppe

achtundvierzig  
vierzig

## Salate & Vorspeisen

Bunter Gartensalat mit Sprossen und Kernen acht

Feldsalat mit Kartoffeldressing  
eingelegtem Kürbis und Kracherle zehn

Terrine vom Eschinger Reh  
mit Preiselbeeren, Feldsalat und Nussbrioche fünfzehn

Zweierlei von der Räucherforelle  
mit roter Beete, Forellenkaviar, Sauerrahm  
und Kartoffelblini fünfzehn

## Suppen

Rindsbouillon mit Leberknödeln  
Röstzwiebeln und Wurzelgemüse acht

Maronensüppchen mit Apfel  
und Croutons zehn

## Hauptgänge Fisch

Gebratene Schwarzwälder Forelle  
mit Mandelbutter, Zitrone und Petersilienkartoffeln

sechszwanzig

Gebratenes Zanderfilet  
mit Schnittlauch-Sauce, Rahmsauerkraut  
und Kartoffelküchlein

achtundzwanzig

## Hauptgänge Fleisch

„Zweierlei vom Rind“  
*Geschmortes Bäckle und Entrecôte*  
mit Boretaner Zwiebel, bunten Rüben  
und Dauphinekartoffeln

vierunddreißig

Rosa Entenbrust mit Maronen  
Quitten-Rotkraut und gefüllten Kartoffelklößen

sechszwanzig

„Weidmannsheil“  
Hirschrücken und Hirschragout  
mit gebratenen Pilzen, Rotweinkirschen  
Wirsingköpfe und Spätzle

vierunddreißig

## Hauptgänge Vegetarisch / Vegan

Veganes Gemüse-Linsen-Curry  
mit Kokosmilch  
Purple Curry und Nudeln

zweiundzwanzig

Hausgemachte Spinat-Ravioli  
mit Gorgonzola und Birne

zweiundzwanzig

## Omas Küche

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

achtundzwanzig

Fleischklößchen mit frischen Steinchampignons  
Rahmsauce, Wintergemüse und Spätzle

achtzehn

Kalbsleber „Berliner Art“  
mit Kalbsjus, Apfelingen, Schmorzwiebeln  
Rotkraut und Kartoffelstampf

vierundzwanzig

# Flair Hotel Grüner Baum

## 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 Gartensalat mit Kernen und Sprossen und Hähnchenbruststreifen	zwölf achtzehn





## *Flair Hotel Grüner Baum*

### Desserts

Kalter Hund „mal anders“ Nougatmousse, Haselnusseis und Gewürz-Orangen	zehn
Süße Zopfknödel mit Bratapfelkompott aus dem Hotelgarten, Marzipaneis und Vanillesauce	neun fünfzig
Variation hausgemachter Sorbets	neun
„Eis und Heiß“ Vanille- und Haselnusseis mit heißen Kirschen und Schlagsahne	acht fünfzig
Gemischtes Eis mit Sahne (Creme Eis vom Vogtshof in Tannheim)	acht
Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Haselnuss oder Erdbeere)	drei
Kugel hausgemachtes Sorbet	drei

