

Unsere Aperitif Empfehlung

Mango Winter Spritz

Mango Sirup, Sekt, Zimt, Rosmarin, Mineralwasser

acht fñnfzig

Virgin Winter Gin Tonic

Alkoholfreier Gin, Birnensaft, Tonic, Thymian, Zimtstange

acht fñnfzig

Unsere Weinempfehlung

Bio Grauburgunder

Grauburgunder, QbA trocken

Weingut Klenert, Kraichtal-Münzesheim, Kraichgau, Baden

0,2

neun

0,1

vier fñnfzig

Spätburgunder Alte Rebe

Spätburgunder, QbA trocken

Weingut Rudolf Zimmerlin GmbH, Bötzingen, Kaiserstuhl, Baden

0,2l

elf

0,1l

fñnf fñnfzig

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

Zweierlei von der Räucherforelle
mit roter Beete, Forellenkaviar
Apfel-Zwiebelmarmelade und Kartoffelblini

Rindsbouillon mit Maultasche
und Wurzelgemüse

Rosa Entenbrust mit Maronen
Quitten-Rotkraut und Brezelknödelschnitte

Süße Zopfknödel mit Bratapfelkompott
aus dem Hotelgarten, Marzipaneis und Vanillesauce

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

fünzig
vierundvierzig

Vegetarisches Flair-Menü

ab 2 Personen

Feldsalat mit Kartoffeldressing
eingelegtem Kürbis und Kracherle

Maronensüppchen
mit Apfel und Walnussstange

Hausgemachte Spinat-Ravioli
mit Gorgonzola-Soße, Birne und Walnüsse

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

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

Gänselebermousse mit Sellerie
Preiselbeeren, Feldsalat und Nussbrioche fünfzehn

Zweierlei von der Räucherforelle
mit roter Beete, Forellenkaviar
Apfel-Zwiebelmarmelade und Kartoffelblini fünfzehn

Suppen

Rindsbouillon mit Maultasche
und Wurzelgemüse acht

Maronensüppchen mit Apfel
und Walnusstange zehn

Hauptgänge Fisch

Gebratene Schwarzwälder Forelle
mit Mandelbutter, Zitrone
und Petersilienkartoffeln

sechszwanzig

Gebratenes Zanderfilet
mit Schnittlauch-Soße, Rahmsauerkraut
und Kartoffelküchlein

achtundzwanzig

Hauptgänge Fleisch

„Zweierlei vom Rind“

Geschmortes Bäckle und Entrecôte

mit Boretaner Zwiebel, bunten Rüben
violette Karottenpüree und Dauphine-Kartoffeln

vierunddreißig

Rosa Entenbrust mit Maronen
Quitten-Rotkraut und Brezelknödelschnitte

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-Soße, Birne
und Walnüsse

zweiundzwanzig

Omas Küche

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

achtundzwanzig

Fleischklößchen mit frischen Steinchampignons
Rahmsauce, Wintergemüse und Spätzle

achtzehn

Saure Hirsch-Leberle
mit Essigsöble und Kartoffelpüree

vierundzwanzig

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
Großer Gartensalat mit Kernen und Sprossen und geschmelzten Maultaschen	zwölf achtzehn

Desserts

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