

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

Genial Regional für zwei

Eschinger Rehrücken

mit Pilzen, Preiselbeersauce, Rotkraut
Rosenkohl und hausgemachten Spätzle

-in 2 Gängen serviert-
Pro Person achtundvierzig

Flair-Menü

ab 2 Personen

Zweierlei von der Räucherforelle
mit Ringelbeete, Forellenkaviar
Apfel-Zwiebelmarmelade und Kartoffel-Blini

Rinderkraftbrühe mit Gänse-Ravioli
und Wurzelgemüse

Konfierte Gänsekeule mit Maroni
Schmorapfel, Rotkraut und Kartoffelknödel

Süße Zopfknödel mit Zwetschgenröster
Bratapfeleis 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

Blumenkohl-Vanillesüppchen
mit Petersilienöl und Blumenkohl-Geröstel

Tagliatelle mit Gorgonzola-Soße
Birne, Walnüsse und gebratenem Blumenkohl

Kalter Hund „mal anders“
Mürbteig, Haselnuss-Parfait
geeistem Nougatmousse und Orangen-Granatapfelsalat

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
Geräucherte Gänsebrust und Gänselebermousse mit Preiselbeeren, Waldorfsalat, Feldsalat und Nussbrioche	fünfzehn
Zweierlei von der Räucherforelle mit Ringelbeete, Forellenkaviar Apfel-Zwiebelmarmelade und Kartoffel-Blini	fünfzehn

Suppen

Kraftbrühe mit Gänse-Ravioli und Wurzelgemüse	acht
Blumenkohl-Vanillesüppchen mit Garnelenboulette, Petersilienöl und Blumenkohl-Geröstel	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“
Bouef Bourguignon und Entrecôte
mit Borettane Zwiebel, Offenrügen
violette Karottenpüree und Gratinkartoffeln

vierunddreißig

Konfierte Gänsekeule mit Maroni
Schmorapfel, Rotkraut und Kartoffelklöße

sechszwanzig

„Weidmannsheil“
Hirschplätzchen aus der Keule und Hirschragout
mit gebratenen Pilzen, Rotweinkirschen
Wirsingköpfe und Spätzle

vierunddreißig

Hauptgänge Vegetarisch / Vegan

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

zweiundzwanzig

Tagliatelle mit Gorgonzola-Soße
Birne, Walnüsse und gebratenem Rosenkohl

zweiundzwanzig

Omas Küche

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

achtundzwanzig

Königsberger Klopse in Kapernsauce
mit Wintergemüse und Reis

achtzehn

Geschnetzelte Hirsch-Leberle
mit RotweinessigsöÙle, Preiselbeeren
und Bratkartoffeln

zwanzig

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
Großer Gartensalat mit Kernen und Sprossen und geschmelzten Maultaschen	zwölf achtzehn
Flammkuchen mit Sauerrahm Speck und Zwiebeln dazu einen kleinen Salat	zwölf
Omas Gulaschsuppe mit Sauerrahm und Landbrot	acht fünfzig



Desserts

Kalter Hund „mal anders“ Mürbteig, Haselnuss-Parfait Geeistem Nougatmousse und Orangen-Granatapfelsalat	zehn
Süße Zopfknödel mit Zwetschgenröster Bratapfeleis 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 <i>(Creme Eis vom Vogtshof in Tannheim)</i>	acht
Kugel Eis <i>(Vanille, Schokolade, Haselnuss oder Erdbeere)</i>	drei
Kugel hausgemachtes Sorbet	drei