

Unsere Aperitif Empfehlung

Erdbeer-Hugo

Holunderblütensirup, Erdbeeren, Sekt, Wasser, Limettensaft, Minze

acht fünfzig

Alkoholfreier Rhabarber Spritz

Rhabarbersaft, Alkoholfreier Gin, Tonic und Zitrone

acht fünfzig

Unsere Weinempfehlung

Bio Riesling Gutslage



0,2l

neun

Riesling, QbA trocken

0,1l

vier fünfzig

Weingut Vollmayer, Hohentwieler Elisabethenberg, Bodensee, Baden

Bio Cuvee Cabernet Berglage



0,2l

zwölf

Cabernet Dorsa/Cabernet Cortis QbA trocken

0,1l

sechs

Weingut Vollmayer, Hohentwieler Elisabethenberg, Bodensee, Baden

Flair Hotel Grüner Baum

Genial Regional für Zwei

Eschinger Rehrücken

mit Pilzen, Preiselbeersauce, Selleriepüree
Frühlingsgemüse und hausgemachten Spätzle

-in 2 Gängen serviert-
Pro Person achtundvierzig



Flair-Menü

ab 2 Personen

Marinierte Lauchringer Lachsforelle
mit Reibeküchle, Avocado-creme
süßsauren Radieschen und einem Wachtelei

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry
Butterklößchen, Wurzelgemüse und ausgelöstem Ochsenschwanz

„Wiesen-Lamm“
Lammfilet im Brotmantel mit Ofen-Paprikaragout
grünem Spargel und Fregola Sarda

Bienenstich „mal anders“
Tannenhonig-Parfait mit Vanillecreme
Mandelkrokant und Rhabarber

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

achtundfünfzig
neunundvierzig

Vegetarisches Flair-Menü

ab 2 Personen

Artischockensalat mit Senfrauke
Kapernvinaigrette und Hartkäse

Petersilienwurzelsüppchen
mit grünem Apfel und Petersilienöl

Schwarzwälder Bergkäse-Maultaschen mit Ofen-Paprikaragout
Kräutersauce und grünem Spargel

„Badisches Nonnenfürzle“
Brandteigkrapfen mit Vanillesauce Zwetschgenröster und Mohnreis

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

achtundvierzig
vierzig

Salate & Vorspeisen

Bunter Frühlingsalat mit Sprossen und Kernen	acht
„Bresaola“ luftgetrocknetes Rindfleisch mit Artischocken, Senfrauke Kapernvinaigrette und Hartkäse	vierzehn
Gänseleber-Pâté mit Portweingeleé Moosbeeren, Blattsalat und gebratenem Hefezopf	vierzehn
Marinierte Lauchringer Lachsforelle mit Reibeküchle, Avocado-creme süßsauren Radieschen und einem Wachtelei	fünfzehn

Suppen

Klare Ochsenschwanzsuppe mit Sherry Butterklößchen, Wurzelgemüse und ausgelöstem Ochsenschwanz	neun
Petersilienwurzelsüppchen mit Bodensee-Egliboulette, grünem Apfel und Petersilienöl	zehn

Hauptgänge Fisch

Ganze warmgeräucherte Forelle
mit Sahnemeerrettich, Kartoffelsalat
und Blattsalat

sechszwanzig

Wutachtäler Saiblingsfilet
mit Mango-Curryschaum
scharfem Wokgemüse und Reisplätzchen

achtundzwanzig

Hauptgänge Fleisch

„Ochsenfetzen“
Sautierte Rinderhüftstreifen „Stroganoff“
mit grünen Schnippelbohnen und Spätzle

vierunddreißig

„Wiesen-Lamm“
Lammfilet im Brotmantel mit Ofen-Paprikaragout
grünem Spargel und Fregola Sarda

vierunddreißig

„Weidmannsheil“
Nüssle und geschmortes Schäufole vom Eschinger Reh
mit Moosbeere, Pilzen, Wirsingköpfe
Weckknödelschnitte und Selleriepüree

vierunddreißig

Hauptgänge Vegetarisch / Vegan

Vegane Grünkernküchle
mit Mango-Curryschaum
und scharfem Wokgemüse zweiundzwanzig

Schwarzwälder Bergkäse-Maultaschen
mit Ofen-Paprikaragout, grüner Spargel
Kräutersauce und Bio-Bergkäse zweiundzwanzig

Omas Küche

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

Rehmaultaschen mit Pilzen zwanzig
Rahmsauce und Gartenkräutern

Abgeschmelzte Hefeknöpfle mit Bio Schwarzwald
-Linsen und geräuchertes Schweinebäckle zwanzig

Geschnetzeltes Hirsch-Leberle vierundzwanzig
mit Rotweinessigsößle, Preiselbeeren und Brägele

Traditionelle Vesper-Zeit

Montag bis Donnerstag

Rinderbrühe mit Leberspätzle	sechs
„Hofackers Schwartenmagen“ Weißer Presssack mit Zwiebelvinaigrette und Salatgarnitur mit Brot mit Brägele	dreizehn siebzehn
Schweizer Wurstsalat mit Käse und Zwiebeln mit Brot mit Brägele	dreizehn siebzehn
Russische Eier mit Salatgarnitur und Brot Kartoffel- und Wurstsalat, Lachs-Eier, Salami und Käse	vierzehn
Schwarzwälder Schinkenspeck vom Holzbrett mit Butter und Brot	sechzehn
Großer Frühlingssalat mit Hähnchenbrustfilet und Bibeliskäse mit Grünkernküchle und Bibeliskäse	achtzehn achtzehn
Omas Fleischküchle mit Bratensauce, Kartoffelsalat und Salatgarnitur	fünfzehn

Flair Hotel Grüner Baum

Desserts

Bienenstich „mal anders“ Tannenhonig-Parfait, Vanillecreme Mandelkrokant und Rhabarber	zehn
„Badisches Nonnenfüzle“ Brandteigkrapfen mit Vanillesauce Zwetschgenröster und Mohnreis	zehn
Variation hausgemachter Sorbets	neun
Klassische Rote Grütze Beerenkompott mit Vanilleeis 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