

## 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  
*Sauce auf Wunsch drei Euro Aufpreis*

achtundzwanzig

Rehmaultaschen mit Pilzen  
Rahmsauce und Gartenkräutern

zwanzig

Abgeschmelzte Hefeknöpfe mit Bio Schwarzwald  
-Linsen und geräuchertes Schweinebäckle

zwanzig

Geschnetzeltes Hirsch-Leberle  
mit Rotweinessigsößle, Preiselbeeren und Brägele

vierundzwanzig

## 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 <i>(Creme Eis vom Vogtshof in Tannheim)</i>	acht
Kugel Eis <i>(Vanille, Schokolade, Haselnuss oder Erdbeere)</i>	drei
Kugel hausgemachtes Sorbet	drei

