

## 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**



*Riesling, QbA trocken*

0,2l

neun

0,1l

vier fünfzig

Weingut Vollmayer, Hohentwieler Elisabethenberg, Bodensee, Baden



**Bio Cuvee Cabernet Berglage**

*Cabernet Dorsa/Cabernet Cortis QbA trocken*

0,2l

zwölf

0,1l

sechs

Weingut Vollmayer, Hohentwieler Elisabethenberg, Bodensee, Baden

# Genial Regional für Zwei

## Entrecôte Double

*Zwischenrippenstück vom  
Argentinischen Black Angus Rind*

ca. 500gr

mit Sauce Béarnaise, Kräuterbutter  
Frühlingsgemüse, Grilltomate  
und Trüffel-Parmesan-Pommes frites

-in 2 Gängen serviert-  
Pro Person zweiundvierzig

## Flair-Menü

*ab 2 Personen*

Gebeizte Lauchringer Lachsforelle  
mit Couscous, Joghurt, Melone und Gurke

\*\*\*

Tafelspitzbouillon mit Kräuterflädle

\*\*\*

„Sardischer Gockel“  
Maispouardenbrüstchen mit Mozzarella  
getrockneten Tomaten, Ofen-Paprika  
Artischocken und Fregola Sarda

\*\*\*

Zürcher Schokoladentarte  
mit marinierten Beeren  
und Passionsfruchtsorbet

Pro Person Menü komplett  
Pro Person Menü ohne Suppe

achtundfünfzig  
fünfzig

## Vegetarisches Flair-Menü

*ab 2 Personen*

Mediterraner Brotsalat  
mit Linsenstrudel und Tomateneis

\*\*\*

Spargelsamtsuppe  
mit Bärlauchkapern und Pfeisele

\*\*\*

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

\*\*\*

„Badische Hefezopfknödel“  
mit Vanillesauce, Marillenröster  
und Mohneis

Pro Person Menü komplett  
Pro Person Menü ohne Suppe

achtundvierzig  
vierzig

## Salate & Vorspeisen

Bunter Sommersalat mit Sprossen und Kernen acht

Gebeizte Lauchringer Lachsforelle  
mit Couscous, Joghurt, Melone und Gurke fünfzehn

Mediterraner Brotsalat  
mit gebratener Riesengarnele und Tomateneis sechzehn

## Suppen

Tafelspitzbouillon  
mit Kräuterflädle sieben fünfzig

Spargelsamtuppe  
mit Bodensee-Egliboulette, Bärlauchkapern  
und Pfeisele elf

## Hauptgänge Fisch

Gebratene Schwarzwald Forelle  
mit Petersilien-Zitronenbutter, Kartoffeln  
und Blattsalaten

sechszwanzig

Filet vom Wutachtäler-Bachsaibling  
mit Spargel-Morchel-Risotto  
und Krustentierschaum

dreißig

## Hauptgänge Fleisch

Geschmorte Ochsenbckle  
in Sptburgundersauce Borettane-Zwiebel  
Frühlingsgemüse, Selleriepree und Hefeknpfle

neunundzwanzig

„Sardischer Gockel“  
Maispoulardenbrstchen mit Mozzarella  
getrockneten Tomaten, Ofen-Paprika  
Artischocken und Fregola Sarda

neunundzwanzig

Rehschnitzel und Rehmaultasche  
mit Moosbeerensauce, Spargelragout  
und Kartoffelkrapfen

dreißig

## Hauptgänge Vegetarisch

Bratlinge vom Wellendinger Grünkern  
mit Bärlauch-Bibeleskäse-Dip  
und Frühlingsalate zwanzig

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

## Omas Küche

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

Hausgemachte Wildbratwürste  
mit Schmorzwiebeln, Jus  
und Kartoffel-Radieschen-Salat achtzehn

Gefüllte Kalbsbrust mit Rahmsauce  
Steinchampignons, Sommergemüse und Spätzle zweiundzwanzig

## Traditionelle Vesper-Zeit

*Montag bis Donnerstag*

„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

„Strammer Max“

Schinkenbrot mit Käse und zwei Spiegeleier

vierzehn

Bunter Sommersalat

mit Hähnchenbruststreifen

achtzehn



## Desserts

Zürcher Schokoladentarte mit marinierten Beeren und Passionsfruchtsorbet	zehn
„Badische Hefezopfknödel“ mit Vanillesauce, Marillenröster und Mohnreis	zehn
Variation hausgemachter Sorbets	neun
Gemischtes Eis mit Sahne (Creme Eis vom Vogtshof in Tannheim)	acht
Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Haselnuss oder Erdbeere)	drei
Kugel hausgemachtes Sorbet	drei