

## Unsere Aperitif Empfehlung

Apfel-Bier-Starter acht fünfzig  
*Naturtrüber Apfelsaft, Fürstenberg Pilsner, Limettensaft, Zitronenlimonade*

Alkoholfreier-Birnen-Vanille-Spritz acht fünfzig  
*Birnen-Apfelsaft, Zitronensaft, Tonic Water, Mineralwasser*

## Unsere Weinempfehlung

**Bio Grauburgunder** neun  
*Grauer Burgunder, QbA trocken* vier fünfzig  
Weingut Klenert, Kraichtal-Münzesheim Kraichgau, Baden

**Bio Cuvee Cabernet Berglage**  0,2l zwölf  
*Cabernet Dorsa/Cabernet Cortis QbA trocken* 0,1l sechs  
Weingut Vollmayer, Hohentwieler Elisabethenberg, Bodensee, Baden

## Flair-Menü

*ab 2 Personen*

Marinierte Tafelspitzscheiben  
mit Linsen-Kürbisvinaigrette  
Meerrettichcreme und Pflücksalat

\*\*\*

Klare Ochsenbouillon  
mit Maultasche und Wurzelgemüse

\*\*\*

Barbarie Entenbrust  
mit Karotten-Mangocreme  
bunten Ofenrüben und Dauphinekartoffeln

\*\*\*

Schwarzwälder Kirschwasser-Eisbömble  
mit eingemachten Kirschen  
Schokoknusper und Sacherbiskuit

Pro Person Menü komplett  
Pro Person Menü ohne Suppe

achtundfünfzig  
fünfzig

## Vegetarisches Flair-Menü

*ab 2 Personen*

Kohlrabi-Täschle und geröstete Weckknödelscheibe  
mit Liebstöckel-Öl, Hüttenkäse  
Kresse und Hibiskus-Blüte

\*\*\*

Kürbissamtsuppe mit Kernen und Öl

\*\*\*

Blauschimmelkäse-Maultäschle  
mit Birne, Trauben, Spitzkohl  
und Piemonteser Haselnüsse

\*\*\*

„Badischer Hefezopfkrapfen“  
mit Vanillesauce, Zwetschgenröster  
und Mohnreis

Pro Person Menü komplett  
Pro Person Menü ohne Suppe

achtundvierzig  
vierzig

## Salate & Vorspeisen

Bunter Gartensalat mit Sprossen und Kernen acht

Gebeizter Fjord-Lachs fünfzehn  
mit Kohlrabi-Täschle, Liebstöckel-Öl  
Hüttenkäse, Kresse und Hibiskus-Blüte

Marinierte Tafelspitzscheiben vierzehn  
mit Linsen-Kürbisvinaigrette  
Meerrettichcreme und Pflücksalat

Gebackener Kalbskopf vierzehn  
mit Sauce Tartar, süß-saurem roten Rettich  
und Kartoffelsalat

## Suppen

Klare Ochsenbouillon acht  
mit Maultasche und Wurzelgemüse

Kürbissamtsuppe elf  
mit Kernen, Öl und Riesengarnele

## Hauptgänge Fisch

Gebratene Schwarzwald Forelle  
mit Mandelbutter, Petersilienkartoffeln  
und Blattsalaten

sechszwanzig

Gebratenes Zanderfilet  
mit Beurre Blanc, Pilzen, Senfkohl  
Grünkern-Kürbisrisotto

dreißig

## Hauptgänge Fleisch

Schwäbischer Zwiebelrostbraten  
vom Weiderind mit Maultasche  
Spitzkohl und Spätzle

vierunddreißig

Barbarie Entenbrust  
mit Karotten-Mango-Creme  
bunten Ofenrüben und Dauphine-Kartoffeln

dreißig

„Eschinger Weidmannsheil“  
Rehschnitzel aus der Keule und Ragout  
mit Balsamico-Kirschen, Pilzen  
Blaukraut und Mohn-Schupfnudeln

vierunddreißig

## Hauptgänge Vegetarisch

Wellendinger Grünkern-Kürbisrisotto  
mit Knoblauch, Pilzen  
und gebratenem Gemüse

zweiundzwanzig

Blauschimmelkäse-Maultäschle  
mit Birne, Trauben, Spitzkohl  
und Piemonteser Haselnüsse

zweiundzwanzig

## Omas Küche

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

achtundzwanzig

Königsberger Klopse in Kapernsauce  
mit Pfannengemüse  
und Petersilienkartoffeln

zwanzig

Kalbsrahmgulasch  
mit Blaukraut und Weckknödel

vierundzwanzig

## Traditionelle Vesper-Zeit

*Montag bis Donnerstag*

Badischer Wurstsalat mit Zwiebeln mit Brot mit Brägele	dreizehn siebzehn
Schweizer Wurstsalat mit Käse und Zwiebeln mit Brot mit Brägele	dreizehn siebzehn
Schwarzwälder Schinkenvesper vom Holzbrett bunt garniert mit Butter und Brot	fünfzehn
„Saurer Kalbskopf“ Kalbskopfterrine mit Zwiebelvinaigrette Salatbukett und Bratkartoffeln	sechzehn
Bunter Herbstsalat mit Hähnchenbruststreifen	achtzehn

## Desserts

„Badischer Hefezopfkrapfen“ zehn  
mit Vanillesauce, Zwetschgenröster  
und Mohnreis

Schwarzwälder Kirschwasser-Eisbömble zehn  
mit eingemachten Kirschen  
Schokoknusper und Sacherbiskuit

Variation hausgemachter Sorbets neun

Gemischtes Eis mit Sahne acht  
(Creme Eis vom Vogtshof in Tannheim)

Kugel Eis drei  
(Vanille, Schokolade, Haselnuss oder Erdbeere)

Kugel hausgemachtes Sorbet drei