

Unsere Aperitif Empfehlung

Mango Winter Spritz neun
Mango Sirup, Sekt, Zimt, Rosmarin, Mineralwasser

Virgin Winter Gin Tonic neun
Alkoholfreier Gin, Birnensaft, Tonic, Thymian, Zimtstange

Unsere Weinempfehlung

Bio Grauburgunder 0,2 neun
Grauer Burgunder, QbA trocken 0,1 vier fünfzig
Weingut Klenert, Kraichtal-Münzesheim Kraichgau, Baden

Bio Cuvée Höhenrausch rot 0,2 zehn
Spätburgunder, Regent Dornfelder, QbA trocken 0,1 fünf
Weingut Vollmayer, Hilzingen am Hohentwiel, Bodensee, Baden

Flair-Menü

ab 2 Personen

Feldsalat mit marinierten bunten Beeten
Ziegenfrischkäse, Walnüssen und Croutons

Klare Tafelspitz-Consommé
mit Maultäschle und Wurzelgemüse

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

Omas Bratapfel
mit Glühwein-Sabayon und Haselnusseis

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

fünzig
vierundvierzig

Vegetarisches Flair-Menü

ab 2 Personen

Kohlrabi-Taschen mit Hüttenkäse
Spinatblättern und Hibiskus-Blüte

Schwarzwurzel-Cremesuppe
mit Espresso-Schaum und Walnusstange

Vegane Dinkel-Küchlein
mit Linsen-Kürbiscurry, Kokosnuss
und jungen Spinatblättern

Variation hausgemachter Sorbets

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

vierundvierzig
achtunddreißig

Salate & Vorspeisen

Bunter Gartensalat mit Sprossen und Kernen acht

Feldsalat mit marinierten bunten Beeten
Ziegenfrischkäse, Walnüssen und Croutons zwölf

Gebeizter Fjord-Lachs fünfzehn
Kohlrabi-Taschen mit Hüttenkäse
Spinatblättern und Hibiskus-Blüte

Geräucherte Gänsebrust vierzehn
mit Apfel-Sellerie Salat, Preiselbeeren
und Brioche

Suppen

Klare Tafelspitz Consommé acht
mit Maultasche und Wurzelgemüse

Schwarzwurzel-Cremesuppe zwölf
mit Espresso-Schaum, geräucherter Gänsebrust
und Walnussstange

Hauptgänge Fisch

Gebratene Schwarzwald Forelle
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

sechszwanzig

Gebratenes Zanderfilet
mit Kalbskopf, Senfschaum
geschmorten Salatherzen und Grünkern-Risotto

dreißig

Hauptgänge Fleisch

Schwäbischer Zwiebelrostbraten
vom Weiderind mit geschmelzter Maultasche
buntem Gemüse und Spätzle

vierunddreißig

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

dreißig

Gebratener „Eschinger“ Rehrücken
mit Lebkuchenkruste, Zwetschgen, Pilzen
Rosenkohl und Kartoffel-Nocken

sechszwanzig

Hauptgänge Vegetarisch

Vegane Dinkel-Küchlein
mit Linsen-Kürbiscurry, Kokosnuss
und jungen Spinatblättern

vierundzwanzig

Süßkartoffel-Maultaschen
mit Blauschimmelkäse, Birne, Rosenkohl
und Piemonteser Haselnüsse

vierundzwanzig

Omas Küche

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

achtundzwanzig

Gesottener Tafelspitz vom Rind
mit Meerrettichsoße Boullion-Gemüse
Salzkartoffeln und Preiselbeeren

sechszwanzig

Geschmorte Barbarie Entenkeule
mit Apfelrotkraut, Kartoffelklöße
und Maronen

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
Großer bunter Gartensalat mit Hähnchenbruststreifen	achtzehn

Desserts

„Badischer Hefezopfkrapfen“ mit Vanillesauce, Rumzwetschgen und Mohneis	zehn
Schwarzwälder Duett Kirschwasser-Eisbömble und Caramel-Köpfele mit Gewürzorange	zehn
Omas Bratapfel mit Glühwein-Sabayon und Haselnusseis	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