

Unsere Aperitif Empfehlung

Winter Spritz neun
Aperitivo Rosato, Sekt, Zimt, Orangenschale

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 Cuvee Cabernet Berglage 0,2 zwölf
Cabernet Dorsa/Cabernet Cortis, QbA trocken 0,1 sechs
Weingut Vollmayer, Hilzingen am Hohentwiel, Bodensee, Baden

Flair-Menü

ab 2 Personen

Warmgeräucherte Wutachtäler Lachsforelle
mit Honig-Senf-Sauce, Kartoffelpuffer und Salatbukett

Klare Tafelspitz-Consommé
mit Grießklöschen und Wurzelgemüse

Barbarie Entenbrust
in Orangensauce mit konfiertem Lauch
violetter Karottenpüree und Kartoffelgratin

Kaiserschmarrn-Parfait mit Zwetschgenröster
und Mandel-Orangen-Krokant-Blatt

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

sechzig
fünfzig

Vegetarisches Flair-Menü

ab 2 Personen

Bunte Salat Bowl
mit Kürbis, Linsen und Ziegenfrischkäse

Karotten-Ingwersüppchen
mit Kokosmilch und Ras el hanout

Süßkartoffel-Maultäschle
mit Blauschimmelkäse
Blattspinat und Haselnüssen

Variation hausgemachter Sorbets

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

fünfzig
vierzig

Salate & Vorspeisen

Bunter Gartensalat mit Sprossen und Kernen neun

Warmgeräuchertes Wutachtäler Lachsforellenfilet sechzehn
mit Honig-Senf-Sauce

Kartoffelpuffer und Salatbukett

Gerösteter Senftafelspitz sechzehn
mit Kürbis-Linsenvinaigrette
Blattsalaten und Kracherle

Suppen

Klare Tafelspitz-Consommé neun
mit Grießklößchen und Wurzelgemüse

Karotten-Ingwersüppchen vierzehn
mit Kokosmilch, Ras el hanout
und gebratenem Wachtelbrüstchen

Hauptgänge Fisch

Gebratene Schwarzwald Forelle
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

achtundzwanzig

Gebratenes Zanderfilet
mit Rieslingsauce, Blattspinat
und feinen Nüdele

vierunddreißig

Hauptgänge Fleisch

Rinderrückensteak
mit Parmesan-Tomatenkruste
Kalbsjus, Marktgemüse
und Kräuter-Kroketten

achtunddreißig

Barbarie Entenbrust
in Orangensauce mit konfiertem Lauch
violetter Karottenpüree und Kartoffelgratin

zweiunddreißig

Rehrücken aus Eschinger Jagd
mit Holunderbeerensauce, Pilzen
Gewürzrotkraut und Spätzle

achtunddreißig

Hauptgänge Vegetarisch

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

siebenundzwanzig

Omas Küche

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

zweiunddreißig

Königsberger Klopse in Kapernsauce
mit Marktgemüse und Petersilienkartoffeln

zweiundzwanzig

Geschnetzelte Hirschleberle „sauer“
aus Fürstlicher Jagd
mit Rotweinessigsauce und Bratkartoffeln

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
Abgeschmelzte Maultaschen mit Zwiebelschmelze, Bouillon und Kartoffelsalat	achtzehn
Großer bunter Gartensalat mit Hähnchenbruststreifen	achtzehn
1 Paar hausgemachte Rehbratwürste mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat	achtzehn

Desserts

„Birne Helene“ mal anders mit Schokoküchle, Mousse, Sorbet und Vanillecreme	zwölf
Kaiserschmarrn-Parfait mit Zwetschgenröster und Mandel-Orangen-Krokant-Blatt	zwölf
Variation hausgemachter Sorbets	zehn
Gemischtes Eis mit Sahne (<i>Creme Eis vom Vogtshof in Tannheim</i>)	neun
Kugel Eis (<i>Vanille, Schokolade, Haselnuss oder Erdbeere</i>)	vier
Kugel hausgemachtes Sorbet	vier