

## Unsere Aperitif Empfehlung

Aperitivo Rosato neun  
*Aperitivo Rosato, Sekt, Mineralwasser, Basilikum*

Alkoholfreier-Waldmeister-Spritz neun  
*Waldmeistersirup, Alkoholfreier Gin, Tonic und Limette*

## Unsere Weinempfehlung

2022er Bio Grauburgunder  0,2l neun  
*Grauburgunder, QbA trocken* 0,1l 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*

Warmgeräucherter Fjord-Lachs  
mit mariniertem Spargel, Liebstöckel  
und Kalbskopf-Vinaigrette

\*\*\*

Consommé mit Wurzelgemüse  
und gebackenem Hirschleberknödel

\*\*\*

Tandoori-Ofenhühnchen  
in Limettensauce  
mit violetter Karottenpüree, Pakchoi  
und orientalischem Pilaw-Gewürzreis

\*\*\*

Süßer Hefezopfknödel  
Erdbeer-Rhabarber-Ragout  
und Vanilleeis

Pro Person Menü komplett  
Pro Person Menü ohne Suppe

sechzig  
fünfzig

# Vegetarisches Flair-Menü

*ab 2 Personen*

Brot Salat mit Burrata  
mit Senfräule und Tomateneis

\*\*\*

Spargelcremesuppe mit Pfeisele

\*\*\*

Vegane gebackene Kichererbsen-Panelle  
mit Petersilien-Zitrussalat  
und sizilianischem Schmorgemüse

\*\*\*

Erdbeer-Waldmeistersüppchen  
mit geeistem Quarkmousse und Mandelhippe

Pro Person Menü komplett  
Pro Person Menü ohne Suppe

fünzig  
vierzig

## Salate & Vorspeisen

Bunter Gartensalat mit Sprossen und Kernen	neun
Warmgeräucherter Fjord-Lachs mit mariniertem Spargel, Liebstöckel und Kalbskopf-Vinaigrette	sechzehn
Hirsch-Carpaccio mit Bärlauch-Pesto Parmesan und Pflücksalat	siebzehn
Brotsalat mit Burrata Senfauke, Tomateneis und Riesengarnele	achtzehn

## Suppen

Consommé mit Wurzelgemüse und gebackenem Hirschleberknödel	neun
Spargelcremesuppe mit Pfeisele	zehn

## Frischer-Spargel vom Kaiserstuhl

ein Pfund  
halbes Pfund

neunundzwanzig  
einundzwanzig

mit heißer Butter oder hausgemachter Sauce Hollandaise  
dazu neue Kartoffeln oder Kratzete

### Dazu:

Gemischter Schinken  
Kleines gebratenes Lachsfilet  
Kleines Wiener Schnitzel vom Kalb

neun  
zwölf  
vierzehn

*(Ein Pfund Spargel sind geschält ca. 300g)*

## Hauptgänge Fisch

Gebratene Schwarzwald Forelle  
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

achtundzwanzig

Wutachtäler Saiblingsfilet  
mit Estragon-Sauce  
Orangefenchel und Gnocchi

vierunddreißig

## Hauptgänge Fleisch

Geschmorte Kaninchenkeule  
mit sizilianischem Schmorgemüse  
und Römischen Nocken

achtundzwanzig

Lammhüfte mit Tomaten-Olivenkruste  
jungem Gemüse  
und Kräuter-Kroketten

vierunddreißig

Tandoori-Ofenhähnchen  
in Limettensauce  
mit violetter Karottenpüree, Pakchoi  
und orientalischem Pilaw-Gewürzreis

achtundzwanzig

## Hauptgänge Vegetarisch/Vegan

Cremiges Spargelrisotto  
mit Egerlingen, Parmesan  
und frittierte Senfrauke

sechszwanzig

Vegane gebackene Kichererbsen-Panelle  
mit Petersilien-Zitrussalat  
und sizilianischem Caponatagemüse

sechszwanzig

## Omas Küche

Kalbsfleischküchle aus der Pfanne  
mit Pilzrahmsauce, Marktgemüse  
und Eierspätzle

zweiundzwanzig

„Böfflamott“

Gebeizte und geschmorte Ochsen Schulter  
mit Preiselbeer-Kompott, Blaukraut  
und Schwarzbrotknödel

sechszwanzig

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb  
mit kaltgerührten Preiselbeeren  
und Kartoffelsalat oder Pommes Frites

zweiunddreißig

*Sauce auf Wunsch drei Euro Aufpreis*

## Traditionelle Vesper-Zeit

*Montag bis Donnerstag*

Badischer Wurstsalat mit Zwiebeln  
mit Brot  
mit Brägele

vierzehn  
achtzehn

Schweizer Wurstsalat mit Käse und Zwiebeln  
mit Brot  
mit Brägele

vierzehn  
achtzehn

Schwarzwälder Schinkenvesper auf dem Holzbrett  
bunt garniert mit Butter und Brot

sechzehn

Großer bunter Gartensalat  
mit Hähnchenbruststreifen

achtzehn



## Desserts

Erdbeer-Waldmeistersüppchen mit geeistem Quarkmousse und Mandelhippe	zwölf
Süße Hefezopfknödel mit Beeren-Rhabarber-Ragout und Vanilleeis	zwölf
Variation hausgemachter Sorbets	zehn
Gemischtes Eis mit Sahne (Creme Eis vom Vogtshof in Tannheim)	neun
Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Haselnuss oder Erdbeere)	vier
Kugel hausgemachtes Sorbet	vier