

Unsere Aperitif Empfehlung

Bio Secco-Rosé, Weingut David Klenert sechs

Quitten Bellini neun
Sekt mit Quittensorbet

Alkoholfreier Birnen Gin Tonic neun
Alkoholfreier Gin, Birnensaft, Tonic, Vanille

Unsere Weinempfehlung

Bio Auxerrois 0,2 neun

Auxerrois, QbA trocken 0,1 vier fünfzig
Weingut Klenert, Kraichtal-Münzesheim, Kraichgau, Baden



Bio Cuvée Höhenrausch rot 0,2l zwölf
Spätburgunder, Regent Dornfelder, QbA trocken 0,1l sechs

Weingut Vollmayer, Hohentwieler Elisabethenberg, Bodensee, Baden

Leckerei für Zwei

Entrecôte Double

*Doppeltes Zwischenrippenstück
vom Black Angus Rind*

ca. 500gr

mit Sauce Béarnaise, Portweinjus
gebratenem Gemüse
und getrüffelte Parmesan-Pommes frites

-in 2 Gängen serviert-
pro Person sechsundvierzig

Flair-Menü ab 2 Personen

Garnelen-Bratling mit Glasnudelsalat,
Grapefruit, Korianderpesto und Seespargel

Rinder-Consommé mit Wurzelgemüse,
Markklößchen und Steinpilz-Tortellini

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

Zwetschgen-Tarte mit Orangen-Granatapfelsalat
und Marzipaneis

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

sechzig
fünfzig

Vegetarisches Flair-Menü *ab 2 Personen*

Karamellisierte Ziegenfrischkäse
mit Linsen-Vinaigrette und Feldsalat

Topinambur-Cremesüppchen
mit Grünem Apfel

Vegane Bohnen Bratlinge
mit Erdnuss-Soße und Wok-Gemüse

Variation hausgemachter Sorbets

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

fünzig
vierzig

Vorspeisen

Bunter Gartensalat mit Sprossen und Kernen neun

Karamellierter Ziegenfrischkäse
mit Linsen-Vinaigrette und Feldsalat vierzehn

Garnelen-Bratling mit Glasnudelsalat
Grapefruit, Korianderpesto und Seespargel sechzehn

Rinds-Tartar mit Salatspitzen,
Trüffelcreme, Brioche und Wachtelei achtzehn

Suppen

Topinambursuppe mit Grünem Apfel
und geräuchertem Aal zwölf

Rinder-Consommé mit Markklößchen
und Steinpilztortellini zehn

Hauptgänge Fisch

Im Ganzen gebratene Schwarzwald Forelle
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

achtundzwanzig

Wutachtäler Lachsforellenfilet
mit Kapern-Senfbuttersauce, Blattspinat
und feinen Bandnudeln

vierunddreißig

Hauptgänge Fleisch

Badischer Zwiebelrostbraten
vom Weiderind mit hausgemachter Maultasche
buntem Gemüse und Spätzle

achtunddreißig

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

zweiunddreißig

Eschinger Rehrücken mit Haselnusskruste,
Hagebuttensauce, Rosenkohl
und Kürbis-Kartoffelpüree

zweiundvierzig

Hauptgänge Vegetarisch/Vegan

Vegane Bohnen Bratlinge
mit Erdnuss-Soße und Wok-Gemüse

sechszwanzig

Rote Beete Gnocchi
mit Mohnbutter, Schwarzwurzel,
Blauschimmelkäse und Birne

sechszwanzig

Omas Küche

Hausgemachte Leberknödel
mit Speck-Zwiebelschmelze, Rahmsauerkraut
und Bratkartoffeln

vierundzwanzig

Konfierte Barbarie Entenkeule
mit Rotkraut, Serviettenknödel und Maronen

vierundzwanzig

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

vierunddreißig

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 vom Holzbrett
bunt garniert mit Butter und Brot

sechzehn

Großer bunter Gartensalat
mit Hähnchenbruststreifen

achtzehn

Hausgemachte Maultaschen
mit Zwiebelschmelze und Kartoffel-Gurkensalat

zweiundzwanzig

Desserts

Zwetschgen-Tarte mit Orangen-Granatapfelsalat
und Marzipaneis zwölf

„Badischer Hefezopfkrapfen“ zwölf
mit Vanillesauce, Zwetschgenröster und Bratapfel-Eis

Variation hausgemachter Sorbets zehn

Gemischtes Eis mit Sahne neun
(*Creme Eis vom Vogtshof in Tannheim*)

Kugel Eis vier
(*Vanille, Schokolade, Haselnuss oder Erdbeere*)

Kugel hausgemachtes Sorbet vier

Über Allergene und Zusatzstoffe informieren Sie gerne unsere Mitarbeiter