

Unsere Aperitif Empfehlung

Bio Secco-Rosé, Weingut David Klenert sechs

Limoncello Spritz neun
Limoncello, Sekt, Mineralwasser

Sanbitter Tonic neun
Sanbitter, Thomas Henry Tonic, Soda

Unsere Weinempfehlung

Bio Auxerrois 0,2l neun

Auxerrois, QbA trocken 0,1l vier fönfzig

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 getrüffeltem Parmesan-Pommes frites

-in 2 Gängen serviert-
pro Person sechsundvierzig

Flair-Menü

Gebeizter Saibling mit Joghurt, Gurke und Dill

Tomaten-Rinder-Kraftbrühe
mit Basilikumklößchen

Grilliertes Entrecôte
mit bunten Tomaten, Parmesan
Senfrauke und Brandteigtaschen

Gerösteter Pfirsich mit Pistazien
Weißem-Schokoladen-Parfait
und Holunderblüten-Schaum

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

sechzig
fünfzig

Vegetarisches Flair-Menü

Sommerlicher Gartensalat
mit Sprossen und Kernen

Dreierlei vom Pfifferling
Cappuccino, Quiche und gebratene Pfifferlinge

Röstzwiebel-Gnocchi mit Senf-Beurre blanc
glasierte Radieschen, Zwiebeln und Sellerie

Vegane Schokoladentarte
mit marinierten Beeren und Olivenöl-Eis

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

fünfundfünfzig
fünfundvierzig

Vorspeisen

Sommerlicher Gartensalat mit Sprossen und Kernen	neun
Tatar vom Fürstlichen Reh mit Burrata und Haselnuss-Focaccia	vierzehn
Gebeizter Saibling mit Joghurt, Gurke und Dill	sechzehn

Suppen

Dreierlei vom Pfifferling Cappuccino, Quiche und gebratene Pfifferlinge	zwölf
Tomaten-Rinder-Kraftbrühe mit Basilikumklößchen	zehn

Hauptgänge Vegetarisch

Erbsen Ravioli mit Bergkäse
Pfifferlingen, Saubohnenkernen
und Pfifferling-Schaum

sechszwanzig

Röstzwiebel-Gnocchi
mit Senf-Beurre blanc
glasierte Radieschen, Zwiebeln und Sellerie

sechszwanzig

Omas Küche

Eingemachtes Kalbsfleisch
mit grünem Spargel, Pfifferlingen
und feinen Bandnudeln

vierundzwanzig

Hausgemachte Rehfleischküchle
mit Preiselbeer-Rahmsauce
sautierten Pilzen und Spätzle

vierundzwanzig

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

vierunddreißig

Sauce auf Wunsch drei Euro Aufpreis

Hauptgänge Fisch

Im Ganzen gebratene Schwarzwald Forelle
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

achtundzwanzig

Grilliertes Schwertfisch-Steak
mit Kapernsauce, Zucchini
und schwarzem Vollkornreis

vierunddreißig

Hauptgänge Fleisch

Gebratenes Maispoularden Brüstchen
mit Kräutersauce mediterranem Gemüse
und gebackenem Kartoffel-Millefeuille

zweiunddreißig

Grilliertes Entrecôte
mit bunten Tomaten, Parmesan
Senfrauke und Brandteigtaschen

achtunddreißig

Eschinger Rehrücken mit Kirschsauce
Sellerie, Pfifferlingen und Herzogin-Kartoffel

zweiundvierzig

Desserts

Vegane Schokoladentarte mit marinierten Beeren und Olivenöl-Eis	zwölf
Gerösteter Pfirsich mit Pistazien weißem Schokoladen-Parfait und Holunderblüten-Schaum	zwölf
Eisbecher „Schwarzwälder Kirsch“ Eis Kirschgrütze Kirschwasser Rahm	zehn
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

*Über Allergene und Zusatzstoffe informieren Sie gerne unsere
Mitarbeiter*

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