

Leckerei für Zwei

Glasierte Kalbshaxe

*im Ofen gegart
am Stück präsentiert*

mit Rahmsoße
winterlichem Gemüse
gebratenen Pilzen und Spätzle

-in 2 Gängen serviert-
pro Person zweiundvierzig

Flair-Menü

Feldsalat mit marinierten bunten Beten
Ziegenfrischkäse, Walnüssen und Croûtons

Klare Rinderkraftbrühe
mit hausgemachter Maultasche

„Zweierlei vom Rind“
Rosa Entrecôte & geschmorte Ochsenbacke
mit im Ofen gegarten Rüben, Selleriepüree
und Dauphine-Kartoffeln

Gebackener Hefezopfknödel
mit Vanillesauce, Zwetschgen-Röster
und Bockbier-Pfirsichsorbet

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

sechzig
fünfzig

Vegetarisches Flair-Menü

Kartoffel-Couscous-Bällchen mit Limetten-Joghurt
Aubergine, Salatherz und Granatapfelvinaigrette

Kürbissamtuppe
mit Kürbis-Ziegenkäse Dünne

Rote-Bete-Ravioli mit Meerrettich-Schaum
sautiertem Feldsalat, Birne und Walnüssen

Zürcher Schokoladentarte
Gewürzorangen und Tonkabohnen-Eis

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

fünfundfünfzig
fünfundvierzig

Vorspeisen

Bunter Gartensalat mit Sprossen und Kernen neun

Feldsalat mit marinierten bunten Beten fünfzehn
Ziegenfrischkäse, Walnüssen und Croûtons

Kartoffel-Couscous-Bällchen vierzehn
mit Limetten-Joghurt, Aubergine
Salatherz und Granatapfelvinaigrette

Lauwarmer Kalbskopf, Züngle und Bries sechzehn
mit Radieschen-Vinaigrette und Kartoffelscheiben

Suppen

Kürbissamtsuppe zwölf
mit Kürbis-Ziegenkäse Dünne

Klare Rinderkraftbrühe zehn
mit hausgemachter Maultasche

Hauptgänge Vegetarisch

Rote-Bete-Ravioli mit Meerrettich-Schaum
sautiertem Feldsalat, Birne und Walnüssen

sechszwanzig

Kaspressknödel mit Kürbissauce
und Wirsing-Gemüse

sechszwanzig

Omas Küche

Sautierte Damhirsch-Leber
mit Äpfeln, Zwiebeln, herbstlichem Gemüse
und Spätzle

vierundzwanzig

Bolognese vom Eschinger Reh
mit Pilzen, jungem Spinat, Burrata
und Butternudeln

sechszwanzig

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

vierunddreißig

Hauptgänge Fisch

Im Ganzen gebratene Schwarzwald Forelle
mit Mandelbutter und Petersilienkartoffeln

dreißig

Wutachtäler Bachsaiblingsfilet
mit Kapern-Beurre Blanc, Blattspinat
und geschmortem Kürbis und Kürbis-Arancini

zweiunddreißig

Hauptgänge Fleisch

„Zweierlei vom Rind“
Rosa Entrecôte & geschmorte Ochsenbacke
mit im Ofen gegarten Rüben, Selleriepüree
und Dauphine-Kartoffeln

achtunddreißig

Konfierte Barbarie Entenkeule
mit Rotkraut, Kartoffelklößen und Maronen

sechszwanzig

Gebratener Hirschrücken mit Haselnusskruste
an Rotwein-Birnen, gebratenen Pilzen,
Rahmwirsing und Kartoffel-Gnocchi

vierzig

Desserts

Zürcher Schokoladentarte
mit Gewürzorange
und Tonkabohnen Eis

zwölf

Gebackener Hefezopfknödel
mit Vanillesauce, Zwetschgen-Röster
und Bockbier-Pfirsichsorbet

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

*Über Allergene und Zusatzstoffe informieren Sie gerne unsere
Mitarbeiter*

Traditionelle Vesper-Zeit

Montag bis Donnerstag

Badischer Wurstsalat
mit Zwiebeln und Brot

fünfzehn

Schweizer Wurstsalat
mit Käse, Zwiebeln und Brot

fünfzehn

Portion Brägele
Badische Bratkartoffeln

vier fünfzig

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