

Leckerei für Zwei

Entrecôte Double

Doppeltes Zwischenrippenstück
vom Black Angus Rind

ca. 500g

Café de Paris Butter, Pfeffersoße
buntem Gemüse
und Herzogin Kartoffeln

-in 2 Gängen serviert-
pro Person sechsundvierzig

Familie Preis

Friedrich-Ebert Straße 59 ♦ 78166 Donaueschingen
Tel. 0771/ 80 91 0 ♦ www.flairhotel-gruenerbaum.de ♦ info@flairhotel-gruenerbaum.de



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, Selleriepuree
und Dauphine-Kartoffeln

Topfen-Knödel
mit Vanillesauce, Zwetschgen-Röster
und Bockbier-Pfirsichsorbet

Pro Person Menü komplett

sechzig

Pro Person Menü ohne Suppe

fünfzig

Familie Preis

Friedrich-Ebert Straße 59 ♦ 78166 Donaueschingen
Tel. 0771/ 80 91 0 ♦ www.flairhotel-gruenerbaum.de ♦ info@flairhotel-gruenerbaum.de



Vegetarisches Flair-Menü

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

Kürbissamtsuppe
mit Kürbis-Ziegenkäse Dünne

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

Passionsfrucht-Creme-Brûlée
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
Ziegenfrischkäse, Walnüssen und Croûtons

fünfzehn

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

vierzehn

Rote-Bete-Lachs in Hibiskussud
mit Hüttenkäse-Kohlrabi-Taschen

sechzehn

Suppen

Kürbissamtsuppe
mit Kürbis-Ziegenkäse Dünne

zwölf

Klare Rinderkraftbrühe
mit hausgemachter Maultasche

zehn



Hauptgänge Vegetarisch

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

sechsundzwanzig

Kaspressknödel mit Kürbissauce
und Wirsing-Gemüse

sechsundzwanzig

Omas Küche

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

vierundzwanzig

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

sechsundzwanzig

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

vierunddreißig



Hauptgänge Fisch

Schwarzwälder Forellenfilet
mit Remouladen-Sauce, Gurkensalat
und Petersilienkartoffeln

vierunddreißig

Wutachtäler Bachsaiblingfilet
mit Kapern-Beurre Blanc
Blattspinat und Kalbskopf-Gemüse-Graupen

zweiunddreißig

Hauptgänge Fleisch

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

achtunddreißig

Barbarie Enten-Brust
mit Orangen-Pfeffer-Sauce
Rotkraut, Kartoffelklößen und Maronen

vierunddreißig

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

vierzig

Desserts

Passionsfrucht-Creme-Brûlée
mit Gewürzorangen
und Tonkabohnen Eis

zwölf

Topfen-Knödel
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 blunder Gartensalat
mit Hähnchenbruststreifen

achtzehn

Hausgemachte Bratwürste
mit Zwiebel-Sauce
und Kartoffel-Salat

zweiundzwanzig

