

# 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

# 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

\*\*\*

Topfen-Knödel  
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

\*\*\*

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 fünfzehn  
Ziegenfrischkäse, Walnüssen und Croûtons

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

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

## Suppen

Kürbissamtsuppe zwölf  
mit Kürbis-Ziegenkäse Dünne

Klare Rinderkraftbrühe zehn  
mit hausgemachter Maultasche

## Hauptgänge Vegetarisch

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

sechszwanzig

Kaspressknödel mit Kürbissauce  
und Wirsing-Gemüse

sechszwanzig

## Omas Küche

Sautierte Damhirsch-Leber  
mit Äpfeln, Zwiebeln, buntem 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

vierunddreißig

Sauce auf Wunsch drei Euro Aufpreis

## Hauptgänge Fisch

Schwarzwälder Forellenfilet  
mit Remouladen-Sauce, Gurkensalat  
und Petersilienkartoffeln

vierunddreißig

Wutachtäler Bachsaiblingsfilet  
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 Gewürzorange  
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 bunter Gartensalat  
mit Hähnchenbruststreifen

achtzehn

Hausgemachte Bratwürste  
mit Zwiebel-Sauce  
und Kartoffel-Salat

zweiundzwanzig