

# Genial Regional für Zwei

## Fürstlich Fürstenbergischer Rehrücken

am Knochen gegart  
-in 2 Gängen serviert-

### *1. Gang*

mit Wacholderrahm-Soße  
Preiselbeer-Birne, Rotkraut und Spätzle

### *2. Gang*

mit Holunder-Sauce, gebratenen Pilzen  
Speck, Wirsing und Briocheknödeln

pro Person sechsendvierzig

# Flair-Menü

Feldsalat mit eingelegten bunten Beten  
Ziegenfrischkäse, Walnüssen und Croûtons

\*\*\*

Krustentier Bisque mit Ravioli vom Kaisergranat

\*\*\*

„Zweierlei vom Rind“

Rosa Entrecôte & geschmorte Ochsenbacke  
mit im Ofen gegarten Rüben, Selleriepüree  
und Dauphine-Kartoffeln

\*\*\*

Topfen-Strudel  
mit Vanillesauce, eingemachte Kaffeeekirschen  
und Eierlikör-Eis

Pro Person Menü komplett  
Pro Person Menü ohne Suppe

sechzig  
fünfzig

# Vegetarisches Flair-Menü

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

\*\*\*

Karotten Ingwer-Suppe  
mit Rübli und Gewürzblatt

\*\*\*

Rote-Bete-Gnocchi mit Blauschimmelkäse  
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 eingelegten bunten Beten fünfzehn  
Ziegenfrischkäse, Walnüssen und Kracherle

Gebeizter Lachstranche sechzehn  
mit Limetten-Joghurt, Aubergine  
Salatherz und Granatapfelvinaigrette

Kalbstatar mit gebackenem Eigelb achtzehn  
Trüffelcreme und geröstetem Hefezopf

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

## Suppen

Klare Ochsenschwanz-Consommé vierzehn  
mit Ochsenschwanzravioli und Wurzelgemüse

Karotten Ingwer Süppchen elf  
mit Rübli und Entenknusper-Rolle

## Hauptgänge Vegetarisch

Rote-Bete-Gnocchi  
mit Blauschimmel-Käse, sautiertem  
Feldsalat, Birne und Walnüssen

sechszwanzig

Kürbis-Arancini mit Kürbissauce  
gebratenen Pilzen und Wirsing-Gemüse

sechszwanzig

### Omas Küche

Geschnetzelte Damhirsch-Leber „Sauer“  
mit Balsamico Zwiebeln, grünen Bohnen  
und Stampfkartoffeln

vierundzwanzig

Bolognese vom Eschinger Reh  
mit Pilzen, Burrata, Oliven-Tapenade  
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 im Bierteig  
mit Tataren-Sauce  
und Kartoffel-Gurkensalat

dreißig

Wutachtäler Bachsaiblingsfilet  
mit Krustentier-Sauce  
Pak Choi 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 und Briocheknödeln

vierunddreißig

Saltimbocca vom Eschinger Reh  
Rehschnitzel mit Salbei und Parmaschinken  
Holunder-Rahmsoße, Filderkraut und Spätzle

sechsenddreißig

## Desserts

Passionsfrucht-Creme-Brûlée  
mit Gewürzorange  
und Tonkabohnen Eis zwölf

Topfen-Strudel  
mit Vanillesauce, eingemachte Kaffee-  
kirschen und Eierliköreis 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

Großer bunter Gartensalat  
mit Hähnchenbruststreifen  
mit Kaspressknödel

achtzehn  
achtzehn

Hausgemachte Bratwürste  
mit Zwiebel-Sauce  
und Kartoffel-Salat

zweiundzwanzig

Hausgemachte Maultaschen  
mit Zwiebelschmelze, Boullion  
und Kartoffel-Gurken-Salat

neunzehn