

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 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 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

sechzig
fünfzig

Pro Person Menü ohne Suppe



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

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
Ziegenfrischkäse, Walnüssen und Kracherle

fünfzehn

Gebeizter Lachstranche
mit Limetten-Joghurt, Aubergine
Salatherz und Granatapfelvinaigrette

sechzehn

Kalbstatar mit gebackenem Eigelb
Trüffelcreme und geröstetem Hefezopf

achtzehn

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

vierzehn

Suppen

Klare Ochsenschwanz-Consommé
mit Ochsenschwanzravioli und Wurzelgemüse

vierzehn

Karotten Ingwer Süppchen
mit Rüblì und Entenknusper-Rolle

elf

Hauptgänge Vegetarisch

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

sechsundzwanzig

Kürbis-Arcancini mit Kürbissauce
gebratenen Pilzen und Wirsing-Gemüse

sechsundzwanzig

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

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 im Bierteig
mit Tataren-Sauce
und Kartoffel-Gurkensalat

dreißig

Wutachtäler Bachsaiblingfilet
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

sechsunddreißig

Desserts

Passionsfrucht-Creme-Brûlée
mit Gewürzorangen
und Tonkabohnen Eis

zwölf

Topfen-Strudel
mit Vanillesauce, eingemachte Kaffeekirschen
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 blunder 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