

Genial Regional

für Zwei

Chateaubriand

Doppeltes Rinderfilet

ca. 500g

Sauce béarnaise, buntem Gemüse
und Herzogin Kartoffeln

-in 2 Gängen serviert-
pro Person fünfzig

Flair-Menü

Lauwarme Räucherforelle
mit Dillöl, Schüttelgurken
Forellenkaviar, Kefir und Schwarzbroterde

Ochsenbouillon
mit Wurzelgemüse und Maultasche

Maispouardenbrüstchen
mit Paprika und Chorizo gefüllt
mit Maiscreme, Babymais, Popcorn und Stängelkohl

Limoncello-Cannoli
mit Himbeere, Mandarinsorbet
und Tobleroneparfait

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

sechzig
fünfzig

Vegetarisches Flair-Menü

Couscous-Bällchen mit Gewürz-Sojajoghurt
Melone, Salzmandel und Salatherzen

Topinambursuppe
mit grünem Apfel

Zitronen-Ricotta-Gnocchi
mit Pilzen, Estragon, Stängelkohl
und Parmesan

Variation hausgemachter Sorbets

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

fünfundfünfzig
fünfundvierzig

Vorspeisen

Bunter Frühlingssalat mit Sprossen und Kernen neun

Lauwarme Räucherforelle
mit Dillöl, Schüttelgurken
Forellenkaviar, Kefir und Schwarzbrotterde fünfzehn

Rindstatar mit Wachtelspiegelei
Belper-Knolle und Brioche achtzehn

Couscous-Bällchen mit Gewürz-Sojajoghurt
Melone, Salzmandel und Salatherzen vierzehn

Suppen

Ochsenbouillon
mit Wurzelgemüse und Maultasche neun

Topinambursuppe
mit grünem Apfel und Rauchaal zwölf

Hauptgänge Vegetarisch

Grünkernbratlinge mit Buttermilchsauce
Pak Choi, Roter Humus, Salzmandel
und Buttermilchsauce

sechszwanzig

Zitronen-Ricotta-Gnocchi
mit gebratenen Pilzen, Estragon
Stängelkohl und Parmesan

sechszwanzig

Omas Küche

Geschnetzelte Hirschleber „Sauer“
mit Rotweinessigsauce und Kartoffelrösti

zweiundzwanzig

Gekochte Rinderzunge
mit Rotweinsauce, glasiertem Gemüse
und Spätzle

vierundzwanzig

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb
mit kaltgerührten Preiselbeeren
und Kartoffelsalat oder Pommes Frites

vierunddreißig

Sauce auf Wunsch drei Euro Aufpreis

Hauptgänge Fisch

Wutach-Forelle „Müllerin Art“
mit Petersilien-Zitronenbutter, Blattspinat
und Kartoffeln

dreißig

Schwarzwälder Bachsaiblingsfilet
mit Krustentierjus, Krustenterravioli
Fenchel und Kalbskopf-Graupen

zweiunddreißig

Hauptgänge Fleisch

Entrecôte „Café de Paris“
mit Bohnenröllchen, Grilltomate
und Dauphine-Kartoffeln

achtunddreißig

„Zweierlei vom Kalb“
Kalbsrücken und Backe
mit Blumenkohl, Karamellsauce und Cashewbällchen

sechsenddreißig

„Mistkratzer trifft Mais“
Maispoullardenbrüstchen
mit Paprika und Chorizo gefüllt
mit Maiscreme, Babymais, Popcorn und Stängelkohl

dreißig

Desserts

Limoncello-Cannoli
mit Himbeere, Mandarinsorbet
und Tobleroneparfait

zwölf

Kartäuserknödel
mit Kaffeeekirschen, Vanillesauce
und Haselnusseis

zwölf

Variation hausgemachter Sorbets

zehn

Gemischtes Eis mit Sahne
(*Crème 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 Frühlingssalat
mit Hähnchenbruststreifen

achtzehn

Hausgemachte Bratwürste
mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat

neunzehn

Gehacktes mit Hörnli
dazu Reibekäse und Apfelmus

achtzehn