

Genial Regional

für Zwei

Chateaubriand

Doppeltes Rinderfilet

ca. 500g

1. Gang: Café de Paris- Butter, buntes Gemüse
und Herzogin Kartoffeln

2. Gang: Sauce Hollandaise, Stangenspargel
und Petersilienkartoffeln

-in 2 Gängen serviert-
pro Person fünfzig

Flair-Menü

Gezupfte Räucherforelle
mit Bozener Sauce, Spargelsalat
und Brotchips

Ochsenbouillon
mit Wurzelgemüse und Flädle

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

Bärlauchrahmsuppe
mit Pfeisele

Grünkernbratlinge
mit Spargelgemüse und Pak Choi

Badische Hefezopfkrapfen
mit Vanillesauce, Rhabarber-Erdbeer-Kompott
und Waldmeisterreis

Pro Person Menü komplett
Pro Person Menü ohne Suppe

fünfundfünfzig
fünfundvierzig

Vorspeisen

Bunter Frühlingssalat mit Sprossen und Kernen neun

Gezupfte Räucherforelle fünfzehn
mit Bozener Sauce, Spargelsalat
und Brotchips

Rindstatar mit Wachtelspiegelei achtzehn
Belper-Knolle und Brioche

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

Suppen

Ochsenbouillon neun
mit Wurzelgemüse und Flädle

Bärlauchrahmsuppe neun
mit Pfeisele

Hauptgänge Vegetarisch

Grünkernbratlinge
mit Spargelgemüse und Pak Choi

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
Sauce auf Wunsch drei Euro Aufpreis

vierunddreißig

Hauptgänge Fisch

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

Schwarzwälder Bachsaiblingsfilet zweiunddreißig
mit Krustentierjus, Krustentierravioli
und Spargelrisotto

Hauptgänge Fleisch

Zwiebelrostbraten vom Weiderind achtunddreißig
mit Maultasche, Frühlingsgemüse
und Spätzle

Lammhüfte mit Bärlauchkruste sechsenddreißig
Bohnen-Cassoulet
und gratinierten Rahmkartoffeln

Gebratenes Maispoulardenbrüstchen dreißig
mit Paprika und Chorizo gefüllt
mit Maiscreme, Babymais, Popcorn und Stängelkohl

Desserts

Limoncello-Cannoli mit Himbeere, Mandarinsorbet und Tobleroneparfait	zwölf
Badische Hefezopfkräpfen mit Vanillesauce, Rhabarber-Erdbeer-Kompott und Waldmeistereis	zwölf
Schwarzwälder Kirsch - Eisbecher mit Vanille, Schoko, Sahne und Kirschwasser	zehn
Variation hausgemachter Sorbets	zehn
Gemischtes Eis mit Sahne (<i>Crème Eis vom Vogtshof in Tannheim</i>)	neun
Kugel Eis (<i>Vanille, Schokolade, Haselnuss oder Erdbeere</i>)	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 Frühlingsalat
mit Hähnchenbruststreifen

achtzehn

Hausgemachte Bratwürste
mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat

neunzehn

Hausgemachte Maultaschen
mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat

achtzehn