

Flair-Menü

Hausgebackenes Brot mit Bibeliskäs

Gezupfte Räucherforelle
mit Eier-Vinaigrette, Spargelsalat
und Brotchips

Maispouardenbrüstchen
Paprika und Chorizo gefüllt, Kräutersauce
Spitzkohl mit Polenta

Bayrische Creme
mit Erdbeer-Rhabarberkompott
und Mandeltouille

Pro Person

fünzig

Vegetarisches Flair-Menü

Hausgebackenes Brot mit Bibeliskäs

“Vital Bowl”

Wassermelonensalat, Couscous-Krokette
Hüttenkäse und Salzmandel

Grünkernbratlinge mit Kräutersauce
Spargelgemüse und Ofentomaten

Variation hausgemachter Sorbets

Pro Person Menü

fünfundvierzig

Vorspeisen

Bunter Frühlingssalat mit Sprossen und Kernen neun

Gezupfte Räucherforelle fünfzehn
mit Eier-Vinaigrette, Spargelsalat
und Brotchips

Rindstatar mit Wachtelspiegelei achtzehn
Belper-Knolle und Brioche

„Vital Bowl“ vierzehn
Wassermelonensalat, Couscous-Krokette
Hüttenkäse und Salzmandel

Suppen

Ochsenbouillon neun
mit Wurzelgemüse und Flädleroulade

Spargelcremesuppe neun
mit Pfeisele

Hauptgänge Vegetarisch

Grünkernbratlinge mit Kräutersauce
mit Spargelgemüse und Ofentomaten

sechszwanzig

Omas Küche

Hausgemachte Maultaschen
Sautierte Pilze, Gartenkräuter und Rahmsauce

zwanzig

Badischer Sauerbraten
mit Preiselbeeren, glasiertes Gemüse
und Spätzle

sechszwanzig

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

vierunddreißig

Sauce auf Wunsch drei Euro Aufpreis

Hauptgänge Fisch

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

dreißig

Schwarzwälder Bachsaiblingsfilet
mit Krustentierjus, Krustentierravioli
gebratener Spargel und Spinat-Risotto

zweiunddreißig

Hauptgänge Fleisch

Zwiebelrostbraten vom Weiderind
mit Maultasche, Frühlingsgemüse
und Spätzle

achtunddreißig

Lammhüfte mit Baharatkruste
Bohnen-Cassoulet, Jus
und gratinierten Rahmkartoffeln

sechsenddreiig

Gebratenes Maispoulardenbrstchen
Paprika und Chorizo gefllt, Kräutersauce
Spitzkohl mit Polenta

dreißig

Desserts

Bayrische Creme mit Erdbeer-Rhabarberkompott und Mandeltouille	zehn
Süße Hefezopfknödel mit Vanillesauce, Marillenröster und weißes Tobleroneparfait	zwölf
Schwarzwälder Kirsch - Eisbecher mit Vanille, Schoko, Sahne und Kirschwasser	zehn
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

Badischer Wurstsalat
mit Zwiebeln und Brot

fünfzehn

Schweizer Wurstsalat
mit Käse, Zwiebeln und Brot

fünfzehn

Tangeräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich, Toast, Salat und Butter

fünfzehn

Großer bunter Frühlingssalat
mit Hähnchenbruststreifen

achtzehn

Hausgemachte Bratwürste
mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat

neunzehn

Käserahmspätzle
mit Röstzwiebeln und Apfelmus

sechszehn