

Flair-Menü

Lauwarme gezupfte Räucherforelle
mit Meerrettichbohnen, Forellenkaviar
und Brotchips

Ochsenbouillon
mit Wurzelgemüse, Flädleroulade
und Ochschwanzravioli

Maispoulardenbrüstchen
mit Paprika und Chorizo gefüllt, Kräutersauce
Spitzkohl mit Thymian-Polenta

Bayrische Creme
mit Mandel-Tuiles, Rhabarbersorbet
und bunte Gartenbeeren aus dem Holundersud

Pro Person 3-Gang-Menü
Pro Person 4-Gang-Menü

fünzig
fünfundfünfzig

Vegetarisches Flair-Menü

“Vital Bowl”

Wassermelonensalat, Couscous-Krokette
Hüttenkäse und Salzmandel

Pfifferlingsrahmsüppchen
mit Liebstöckel und Brezelknödelaufwurf

Zitronen-Ricotta-Gnocchi
mit Pfifferlingen, Ofentomaten
und Parmesan

Variation hausgemachter Sorbets

Pro Person 3-Gang-Menü
Pro Person 4-Gang-Menü

fünfundvierzig
fünfzig

Vorspeisen

Bunter Sommersalat mit Sprossen und Kernen neun

Lauwarme gezupfte Räucherforelle fünfzehn
mit Meerrettich, Bohnen, Forellenkaviar
und Brotchips

Rindertatar mit Wachtelspiegelei achtzehn
Zupfsalat, Belper-Knolle und Brioche

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

Suppen

Ochsenbouillon neun
mit Wurzelgemüse, Flädle-Roulade
und Ochsenchwanzravioli

Pfifferlingsrahmsüppchen neun
mit Liebstöckel und Brezelknödelauflauf

Hauptgänge Vegetarisch

Zitronen-Ricotta-Gnocchi
mit Pfifferlingen, Ofentomaten
und Parmesan

sechszwanzig

Omas Küche

Rheinischer Sauerbraten
mit Rotweinrosinen, Rotkraut und Serviettenknödel

sechszwanzig

Aus Eschinger Jagd
Hirschleber mit Pfifferlingen, Preiselbeerjus
Sommergemüse und Thymian-Polenta

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
grüner Spargel und Spinat-Risotto

zweiunddreißig

Hauptgänge Fleisch

Zwiebelrostbraten vom Weiderind
mit geschnetzelter Maultasche
Frühlingsgemüse und Spätzle

achtunddreißig

„Zweierlei vom Reh“ aus Eschinger Jagd
Rehnsschen und Boulette
mit Balsamico-Kirschen, Pfifferlinge
Creme-Kohlrabi und Spritzkartoffeln

sechsenddreiig

Gebratenes Maispouardenbrstchen
Paprika und Chorizo gefllt, Kräutersauce
Spitzkohl mit Thymian-Polenta

dreißig

Desserts

Bayrische Creme mit Mandel-Tuiles, Rhabarbersorbet und bunte Gartenbeeren aus dem Holundersud	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)	acht
Kugel Eis (Vanille, Schokolade, Haselnuss oder Erdbeere)	drei
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

„Caesar Salad“
Romanasalat, Caesardressing, Croutons, Ei
Parmesan und Hähnchenbruststreifen

achtzehn

Hausgemachte Maultaschen
mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat

achtzehn

Käserahmspätzle
mit Röstzwiebeln und Apfelmus

sechzehn