

# Flair-Menü

Kalbs-Carpaccio mit gebratenen Pfifferlingen  
Rucola, Parmesan, Pinienkernen  
und Grüner-Soße-Eis

\*\*\*

Tomaten-Geflügel-Essenz  
mit Tomaten-Frischkäse-Ravioli

\*\*\*

Ossobuco mit Gremolata  
gebratenem Gemüse und Fregola Sarda

\*\*\*

Holunder-Creme Brûlée  
mit Pfirsich und Bellini-Sorbet

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

fünzig  
fünfundfünfzig

# Vegetarisches Flair-Menü

Brotsalat mit gegrilltem Pfirsich  
Kirschtomaten, Minze, Burrata  
und Salz-Mandeln

\*\*\*

Pfifferling-Rahmsüppchen  
mit gebratenen Pfifferlingen  
und Semmelknödel

\*\*\*

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

Kalbs-Carpaccio mit gebratenen Pfifferlingen  
Rucola, Parmesan, Pinienkernen  
und Grüner-Soße-Eis achtzehn

Brotsalat mit gegrilltem Pfirsich  
Kirschtomaten, Minze, Burrata  
und Salz-Mandeln sechzehn

## Suppen

Tomaten-Geflügel-Essenz  
mit Tomaten-Frischkäse-Ravioli neun

Pfifferling-Rahmsüppchen  
mit gebratenen Pfifferlingen  
und Semmelknödel zehn

## Hauptgänge Vegetarisch

Zitronen-Ricotta-Gnocchi  
mit Pfifferlingen, Ofentomaten  
und Parmesan

sechszwanzig

Rote Bohnen Bratlinge  
mit Mango-Gurken-Salsa  
und sommerlichem Salat

vierundzwanzig

## Omas Küche

Ossobuco mit Gremolata  
gebratenem Gemüse und Fregola Sarda

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 Zitronen- Mandelbutter  
Gurkensalat und Kartoffeln

dreißig

Gebratene Kabeljau Loins  
mit weißer Tomatenbutter, Zucchini  
konfierten Tomaten und Ofen-Kartoffeln

zweiunddreißig

## Hauptgänge Fleisch

Zwiebelrostbraten vom Weiderind  
mit geschnetzelter Maultasche  
gebratenem Gemüse und Spätzle

achtunddreißig

„Zweierlei vom Reh“ aus Eschinger Jagd  
Rehnüsschen und Boulette  
mit Balsamico-Kirschen, Pfifferlinge  
Rahm-Kohlrabi und Spritzkartoffeln

sechsenddreißig

Gebratenes Maispouarden-Brüstchen  
mit Fenchel-Pfirsich-Gemüse, Lavendel  
und Kartoffel-Würfel

zweiunddreißig

## Desserts

Holunder-Creme Brûlée  
mit Pfirsich und Bellini-Sorbet elf

Thymian-Schmand-Törtchen  
mit Erdbeersorbet und marinierten Beeren 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

Tanngeräuchertes 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