

Flair-Menü

Matjes von der Lauchringer Lachsforelle
mit Ajoblanco, Trauben, Korinthen
Gurken und Dillöl

Rinderkraftbrühe
mit Maultasche und Wurzelgemüse

Barbarie- Entenbrust
mit Mango-Karottencreme
bunten Ofenrüben und Kartoffel-Würfel

Tonkabohnen-Creme Brûlée
mit Ananas- Minz- Salat und Pfirsichsorbet

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

fünfzig
fünfundfünfzig

Vegetarisches Flair-Menü

Bunter Herbstsalat
mit Sprossen und Kernen

Maiscremesuppe
mit geräuchertem Paprikaöl

Kürbis-Gnocchi
mit gebratenem Kürbis
Kräuterseitlingen und Parmesan

Karamellierte Grießschnitte
mit Vanillesauce, geschmorte Pflaumen
Kirschwasser-Eisbömble und Mandeleis

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

fünfundvierzig
fünfzig

Vorspeisen

Bunter Herbstsalat mit Sprossen und Kernen

neun

Rindercarpaccio
mit Balsamico-Olivenölmarinade
Senfrauke und Parmesan

achtzehn

Matjes von der Lauchringer Lachsforelle
mit Ajoblanco, Trauben, Korinthen
Gurken und Dillöl

fünfzehn

Suppen

Rinderkraftbrühe
mit Maultasche und Wurzelgemüse

neun

Maiscremesuppe
mit gebackenem Tandoori-Huhn
und geräuchertem Paprikaöl

elf

Kalbskuttelsuppe
mit Paprikawurst, Borlottibohne und Röstbrot

dreizehn

Hauptgänge Vegetarisch

Kürbis-Gnocchi
mit geschmortem Kürbis
Kräuterseitlingen und Parmesan

sechszwanzig

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

vierundzwanzig

Omas Küche

Hausgemachte Rehmaultaschen
mit gebratenen Steinpilzen
und Wirsing

sechszwanzig

Geschmorte Rinderroulade
mit Rotkraut und Spätzle

achtundzwanzig

Klassisches Wiener Schnitzel vom Kalb
mit kaltgerührten Preiselbeeren, Gurkensalat
und Kartoffelsalat oder Pommes Frites
Sauce auf Wunsch drei Euro Aufpreis

vierunddreißig

Hauptgänge Fisch

Wutach-Forelle „Müllerin Art“
mit Zitronen-Mandel-Butter
Gurkensalat und Kartoffeln

dreißig

Lauchringer Bachsaibling
mit Butterbrösel, Lauch, Krabben
und Kürbis-Fregola Sarda

zweiunddreißig

Hauptgänge Fleisch

Zwiebelrostbraten vom Weiderind
mit geschnetzelter Maultasche
glasiertem Gemüse und Spätzle

achtunddreißig

„Zweierlei vom Reh“ aus Eschinger Jagd
Rehnüsschen und Geschmortes
mit Preiselbeerbirne, Rotkraut und Weckknödel

achtunddreißig

Barbarie- Entenbrust
mit Mango-Karottencreme
bunten Ofenrüben und Kartoffel-Würfel

vierunddreißig

Desserts



Tonkabohnen-Creme Brûlée mit Ananas- Minz- Salat und Pfirsichsorbet	elf
Karamellisierte Grießschnitte mit Vanillesauce, geschmorte Pflaumen, Kirschwasser-Eisbömble und Mandeleis	elf
Schwarzwälder Kirsch - Eisbecher mit Vanille, Schoko, Sahne und Kirschwasser	zehn
Variation hausgemachter Sorbets	zehn
Gemischtes Eis mit Sahne (<i>Creme Eis vom Vogtshof in Tannheim</i>)	acht
Kugel Eis (<i>Vanille, Schokolade, Haselnuss oder Erdbeere</i>)	drei
Kugel hausgemachtes Sorbet	vier
Kleine Käseauswahl mit Früchtebrot und Tessiner Feigensenf	zwölf

*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

Tannengeräuchertes Forellenfilet
mit Sahnemeerrettich, Toast, Salat und Butter

fünfzehn

Bunter Herbstsalat
mit Hähnchenbruststreifen

achtzehn

Hausgemachte Maultaschen
mit Zwiebelschmelze und Kartoffelsalat

zwanzig

Portion Schwarzwälder Schinkenspeck
vom Holzbrett
mit Brot, Butter und bunt garniert

achtzehn