

# SAISONALE KARTE

## ABENDMENÜ

**Delice von der Entenleber**  
mit Macadamia-Nüssen  
und gebratener Entenleber an Ananaschutney

oder

**Schwarzwurzelcremesuppe**  
mit Tannenhonig und Schwarzwurzelchips

\* \* \*

**Hirschkalbsrücken aus heimischer Jagd**  
mit Quitten, Preiselbeeren, Pastinaken,  
herbstlichem Gemüse und grünen Knöpfele

\* \* \*

**Weißes Zimteis**  
mit Mandarinen und beschwipsten Früchten,  
Amarettoschaum und kleinem Gewürzkuchen

3-Gang-Menü: 55,50 €

4-Gang-Menü: 61,00 €

## KLEIN UND FEIN VORWEG

<b>Hummerschaumsüpple</b> mit gebratener Jakobsmuschel und Gamba	13,50 €
<b>Bunter Wintersalat</b> mit Granatapfel, Walnüssen und Ziegenkäse	14,50 €
<b>Feldsalat</b> mit Speck und Kracherle	9,50 €
<b>Eismeerkrabben</b> mit Avocado und kleinem Zupfsalat	14,20 €

## HAUPTGERICHTE

<b>Trüffelrisotto</b> mit Pecorinochip und Trüffelkäse	22,80 €
<b>Frischgemüseteller</b> mit hausgemachten Dinkelpfannkühle und frischen Waldpilzen	19,20 €
<b>Rosa gebratene Entenbrust mit Winteraromen und Sesam</b> an Burgunderrotkohl, Fingerkarotten, Maronen und Kartoffelroulade	24,90 €
<b>Lammrücken am Stiel</b> mit feiner Kräuterkruste an Bohnen, Kirschtomaten und Schichtkartoffeln	24,90 €
<b>Tournedo vom Albtäler Weiderind</b> mit Morchelcreme, Nüdele und Saisongemüse	33,50 €
<b>Seesaibling aus dem Pfännle</b> an Kräutergemüsenudeln, Kirschtomaten und kleiner Gemüse garnitur	22,90 €

# KLASSISCHE KARTE

## KLEIN UND FEIN VORWEG

<b>Tagessuppe</b>	6,00 €
<b>Maultaschensuppe</b> <i>(Naturparkwirtegericht)</i>	6,20 €
<b>Bunter Salatteller</b> mit feinem Öl	6,50 €
<b>Schwarzwälder Schinkenspezialitäten</b> <i>(Naturparkwirtegericht)</i>	10,50 €
<b>½ Dutzend Schnecken</b> im Pfännle	9,80 €

## HAUPTGANG

<b>Hausgemachte Maultaschen</b> geschmelzt mit buntem Salat <i>(Naturparkwirtegericht)</i>	13,60 €
<b>Hausgemachte Maultaschen</b> gebraten mit frischen Waldpilzen und Gemüse <i>(Naturparkwirtegericht)</i>	14,90 €
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Preiselbeeren dazu Kartoffelsalat <b>oder</b> Kartoffelstäbchen <i>(Naturparkwirtegericht)</i>	15,90 €
<b>Rahmschnitzel vom Kalb</b> mit hausgemachten Spätzle und buntem Salat	21,00 €
<b>Hirschragout</b> mit Pilzen, Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle und Blattsalat <i>(Naturparkwirtegericht)</i>	19,80 €
<b>Zwiebelrostbraten vom Albtäler Weiderind</b> mit hausgemachten Spätzle <b>oder</b> Bratkartoffeln und buntem Salat <i>(Naturparkwirtegericht)</i>	22,80 €
<b>210 gr. Pfeffersteak vom Albtäler Rinderrücken</b> mit Kartoffelgratin und Gemüsebouquet <i>(Naturparkwirtegericht)</i>	23,80 €

## FÜR DEN KLEINEN HUNGER

<b>Lammwirts Wurstsalat</b> mit <b>oder</b> ohne Käse <i>(Naturparkwirtegericht)</i>	9,90 €
<b>Kalbskutteln</b> in Trollinger mit Bratkartoffeln <i>(Naturparkwirtegericht)</i>	14,80 €
<b>Französische Käseauswahl</b> mit Trauben, Nüssen und Feigensenf	12,50 €
<b>Rotensoler Vesperbrett</b> mit Schinken- und Wurstspezialitäten, Käse, geräuchertem Fisch und Kirschwasser <i>(Naturparkwirtegericht)</i>	13,50 €
<b>Saisonsalat</b> mit gebratener Poularde	14,90 €

Naturparkwirtegerichte sind Gerichte aus 100% heimischem Anbau.

