

MENÜ I

„Minestrone“
Klare Gemüsesuppe

7,50 €

oder

Rohkostsalate

mit Wildkräutern, Radieschen und Pinienkernen

8,50 €

Knusprige Maispoularde

an Pfifferlingsrisotto und kleinen Gemüsen

32,50 €

oder

Dorade vom Grill

dazu Sommergemüse und Kräuterkartoffeln

31,20 €

Frische Aprikosen mit Grenadine,
hausgemachtem Joghurteis und Beeren

8,40 €

3 - Gang Menü 44,80 €

MENÜ II

Sommersalat mit Wildkräuter,
Jakobsmuschel und Gambas

20,50 €

Zitronengrasessenz

mit Gemüsetäschle

8,90 €

Trüffelnudeln
mit Kalbsrückentranchen

43,00 €

Mango-Pannacotta

mit marinierten Erdbeeren und Kokoseis

12,80 €

4 - Gang Menü 81,50 €

KLEIN & FEIN VORWEG

Kraftbrühe mit Leberknödel	7,60 €
Weißer Vichyssoise mit Pfifferlingen	7,80 €
Bunter Vitaminsalat mit feinem Öl	7,80 €
Chefsalat mit Melone, Avocado, Strauchtomaten, Oliven und Büffelmozzarella	14,90 €
Avocadofächer mit Eismeerkrabben	16,90 €
Bunte Wildkräuter mit Kalbsleberstreifen und Spargelmarmelade	16,20 €
Neue Matjes mit Schnippelbohnen und Kartoffeln	kleine Portion 16,90 € große Portion 21,80 €

VEGETARISCH

Gemüseküchle mit Hummus, Joghurtschnittlauchsauce und Frischgemüse	27,30 €
Kräuterpfifferlinge im Kräutersößle Serviettenknödel und Frischgemüse	28,90 €
Limonenravioli mit Sugotomaten, grünem Spargel und Pecorinokäse	29,20 €

HAUPTGERICHTE

Wurstsalat mit Käse oder natur mit Bratkartoffeln	13,20 € 18,10 €
Hausgemachte Maultaschen... ... geschmelzt mit Zwiebeln, hausgemachter Kartoffelsalat und Blattsalat ... mit Pfifferlingen, Kräutern und Gemüse	16,20 € 21,00 €
Krautwickel in würziger Sauce mit Kartoffelpürée	23,20 €
Paniertes Schnitzel vom Landschwein wahlweise mit Kartoffelgurkensalat oder mit Kartoffelstäbchen	23,80 €
Jahreszeitensalat wahlweise mit gebratener Poularde oder mit gegrillten Fischen	27,80 €
Rindergoulasch vom Nordschwarzwälder Weiderind mit Bäckernudeln und Blattsalate	28,60 €
Ganzes Mistkratzerle kross gebraten frisch aus dem Ofen mit Kräuterkartoffeln und Sommergemüse	29,50 €
Hirschragout mit Preiselbeeren, Champignons, handgeschabten Spätzle und Blattsalate	29,70 €
Pfeffersteak vom Albtäler Weiderind mit gratinierten Ofenkartoffeln und buntem Marktgemüse	33,80 €
Rosa gebratene Entenbrust mit Aprikosen, Kartoffelkrusteln und Saisongemüse	33,60 €
Kalbsrücken mit frischen Pfifferlingen, Serviettenknödel und kleinen Gemüsen	37,50 €
Rotbarsch in der Gewürzkruste gebacken mit Sauce Remoulade und Kartoffel-Gurkensalat	29,20 €
Zander und Seesaibling an Pfifferlingsnüdele und Gemüse garnitur	32,50 €

DESSERTEMPFEHLUNG

Heidelbeerbecher mit Nusseis, Honig und Cassis	9,90 €
Marinierte Beeren mit Sauerrahmeis	11,90 €

Eine Auswahl an weiteren Desserts finden Sie auf unserer Dessertkarte.
Unser Servicepersonal berät Sie gern.