

MENÜ I

Kraftbrühe mit Grießnocken
und Wurzelgemüse
8,70 €

oder

Bunter Vitaminsalat
mit feinem Öl
8,80 €

Oma Else's eingelegte Bauernentenkeule
mit Apfelstücke, Burgunder-Rotkohl
und zweierlei Knödel
31,80 €
oder

Zanderfilet
an Weißburgundersauce
dazu Kartoffelgebäck und Rahmkraut
31,80 €

Hausgemachtes Minzrahmeis
mit Beerenragoût
9,90 €

3 - Gang Menü 47,90 €

MENÜ II

Wachtelterriner & Gebratene Wachtelbrust
mit Weintrauben und Nüssen
an kleinem Herbstsalat
21,80 €

Reh-Consommé
mit Waldpilztäschle
10,80 €

Rehrücken mit Quitten & Preiselbeeren
dazu grüne Kräuterknöpfe
und Herbstgemüse
46,50 €

Lammwirt's Zwetschgenvariation
mit Sorbet, Terrine
und „Lambbuben“
12,90 €

4 - Gang Menü 82,50 €

KLEIN & FEIN VORWEG

Kraftbrühe mit Maultäschle oder Flädle	Naturparkwirte	8,80 €
Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Kürbiskernen	Naturparkwirte	9,90 €
Karamellisierter badischer Ziegenkäse mit kleinem Zupfsalat		16,90 €
Chefsalat mit Büffelmozzarella, Strauchtomaten, Avocado und Melone		17,80 €
Avocadofächer oder Cavaillonmelone mit Kutter - und Eismeerkabben		18,20 €
Badische Fleischpastete und Ententerrine mit Ananas Chutney, Johannisbeersauce und kleinem Zupfsalat		18,90 €
Artischockensalat mit luftgetrocknetem Rinderschinken, alter Balsamico und Padanokäse		19,20 €
Variation vom Orkney Lachs mit Lachsterrine dazu Reibeküchle, Creme Smetana und kleinem Zupfsalat		22,00 €

VEGETARISCH

Hausgemachte Agnolotti mit Ricotta an Gemüseblattspinat,
Pinienkerne, Basilikum und Sugo Tomaten 28,80 €

Fettuccine mit Pfifferlingen, Granatapfel, Büffelmozzarella und kleinen Gemüsen 29,50 €

Waldpilzrisotto mit Trüffelpilzen, Padano Chip und kleiner Gemüsegarneitur 31,80 €

HAUPTGERICHTE

Maultäschle geschmolzt mit Kartoffel- und Blattsalat **Naturparkwirte** 17,20 €
oder mit Pfifferlingen und Gemüsegarneitur 21,90 €

Hirschkrautwickel in Preiselbeer-Pfeffersauce und Kartoffelpüree 23,90 €

Schwäbisches Linsengericht mit Wienerle & geräuchertem Schweinebäckle,
dazu handgeschabt Spätzle 23,90 €

Paniertes Schnitzel vom Kraichgauer Landschwein
wahlweise mit Kartoffelstäbchen **oder** Kartoffel-Gurkensalat **Naturparkwirte** 24,90 €

Hirschkalbsbraten in Wacholderrahm mit Champignon,
Preiselbeeren, dazu Spätzle und Herbstgemüse 31,90 €

Scherzel vom Albtäler Weiderind an Rotweinschalotten & Apfel
dazu Kartoffel-Lauchpüree und Ofengemüse 31,90 €

Pfeffersteak vom Albtäler Weiderind mit gratinierten Ofenkartoffeln
und buntem Marktgemüse **Naturparkwirte** 33,90 €

250 gr. Rib Eyes vom Albtäler Weiderind mit Gewürzbutte, Würfelkartoffeln und Marktgemüse 34,90 €

Rosa gebratene Entenbrust mit Schwarzkirschen,
hausgemachte Schupfnudeln und Sommergemüse 34,90 €

Saisonsalat mit gegrillten Fischen oder mit gebratener Poularde 29,50 €

Orkney Lachs Schnitte und badische Hechtklößchen
mit Nüdele und Gemüsebeet 31,20 €

Wolfsbarschfilet vom Grill an Salbeibutter
mit Kräuterkartoffeln und mediterranem Gemüse 33,20 €

Lammwirt's feiner Fischteller mit Seeteufel, Wolfsbarsch, Dorade, Gamba,
Jakobsmuscheln und Orkney Lachs an Kräuterrisotto und Sommergemüse 41,90 €

und als Dessert empfehlen wir Ihnen

Apfelofenschlupfer mit Vanillesauce und Rahmeis 9,80 €

Eiskaffee 8,20 €

Eine Auswahl an weiteren Desserts finden Sie bei den Tagesmenüs sowie
auf unserer Dessertkarte. Unser Servicepersonal berät Sie gern.

