MENÜ I

Tomatenfenchelsuppe
mit Basilikumcroutons
8,70 €
oder
Bunter Vitaminsalat mit feinem Öl
8,80 €
***
Oma Else's eingelegte Entenkeule
mit Apfel, zweierlei Knödel
und Burgunder-Rotkohl
31,80 €
oder
Tiefseebarsch aus dem Pfännle
an Pommery-Champagnersauce,
Gemüsebeet und Kartoffeln
31,80 €
***
Milchrahmstrudel
mit Schwarzwälder Beerenragoût
und Rahmeis
9,90 €

3-Gang Menü 47,90 €

MENÜ II

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

***

Reh-Consommé
mit Waldpilztäschle
10,80 €

***

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

***

Lammwirt´s Zwetschgenvariation
mit Sorbet, Terrine
und „Lammbuben"
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 roter Beete, Walnüsse,
Schwemmle's Holunder Balsamico und kleinem Feldsalat — 17,90 €

Feldsalat mit Kürbiskernöl, Speck und Kracherle — 14,90 €

Avocadofächer mit Kutter - und Eismeerkrabben — 18,50 €

Badische Hirschterrine 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 Steinpilzen und kleinen Gemüsen 31,80 €

Kürbisrisotto mit Walnuss, Birne und Gorgonzola 28,90 €

HAUPTGERICHTE

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

Hirschkrautwickel an Preiselbeer-Pfeffersauce und Kartoffelpürée 24,60 €

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

Hirschkalbsbraten mit Champignons, Preiselbeeren, dazu Spätzle und Blattsalate 31,90 €

Scherzel vom Hedwigshofer Rind an Rotweinschalotten & Champignons
dazu Kartoffel-Lauchpüree und Ofengemüse 31,90 €

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

Rinderfiletwürfel an Morchelcreme mit handgeschabten Spätzle und Marktgemüse 34,90 €

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

Hirschmedaillon mit Preiselbeeren, Quitten, Waldpilze,
grüne Knöpfle und Herbstgemüse 38,20 €

Kalbsrücken mit Trüffelnudeln, Herbsttrüffel und kleine Gemüsegarnitur 42,50 €

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

Zanderfilet mit Rahmkraut, Kartoffelgebäck und Weißburgundersauce 31,20 €

Wolfsbarschfilet vom Grill mit mediterranem Gemüse und Kräuterwürfelkartoffeln 34,50 €

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

und als Dessert empfehlen wir Ihnen

Apfelofenschlupfer mit Vanillesauce und Rahmeis 9,80 €

Orangen Crêpe mit Orangenfilet und Grand Marniereis 12,80 €

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