MENÜ I

Kartoffelsuppe
mit Schnittlauch und Croutons
8,70 €
oder
Bunter Vitaminsalat mit feinem Öl
8,80 €
***
Hirschkalbsbraten
in Wachholdersauce, Champignons,
Preiselbeeren, handgeschabten Spätzle
und Herbstgemüse
31,80 €
oder
Seesaibling und
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 €

Oma Else's eingelegte Bauernentenkeule mit Apfel,
zweierlei Knödel und Burgunder-Rotkohl 31,90 €

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

Streifen vom Rinderrücken an Morchelcreme mit handgeschabten Spätzlen und Marktgemüse 32,90 €

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

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, 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.