MENÜ I

Kraftbrühe mit Grießklößchen
8,80 €
oder
Bunter Vitaminsalat mit feinem Öl
8,80 €
***
Hirschkalbsbraten in Wacholderrahm
mit handgeschabten Spätzlen
und Herbstgemüse
31,80 €
oder
Seesaibling und Zander 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- und Gänseleber
mit Ananas-Chutney
an kleinem Wintersalat, dazu Butterbrioche
22,50 €

***

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 €

Gemüseküchle mit Kräuterseitling, Frischgemüse und Kräutersauce — 29,80 €

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 €

Scherzel vom Hedwigshofer Rind an Rotweinschalotten, Apfel, Kartoffel-Lauchpürée und Ofengemüse — 31,90 €

Streifen vom Rinderrücken mit Morchelcreme, handgeschabte Spätzle und Saisongemüse — 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 €

Rosa gebratene Entenbrust á la Orange mit Kartoffelkrusteln und Herbstgemüse — 35,20 €

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

Apfelstrudel mit Vanillesauce und Rahmeis — 9,90 €

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.