MENÜ I

Tomatenfenchelsuppe
mit Basilikumcroutons
8,80 €
oder
Bunter Vitaminsalat mit feinem Öl
8,80 €
***
Geschmorte Ochsenbäckle
an Lembergersauce
mit Lauch-Kartoffelpürée und Ofengemüse
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 €
Tafelspitzcarpaccio an Tomaten-Meerrettichvinaigrette und Artischocke		18,90 €
Badische Hirschterrine und Ententerrine mit Ananas Chutney, Johannisbeersauce und kleinem Zupfsalat		18,90 €
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 Waldpilzen 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 in Wacholderrahm mit handgeschabten Spätzlen und Herbstgemüse	31,80 €
Oma Else's eingelegte Bauernentenkeule mit Apfestücke, Kartoffelklöße und Burgunder-Rotkohl	32,50 €
Pfeffersteak vom Albtäler Weiderind mit gratinierten Ofenkartoffeln und buntem Marktgemüse Naturparkwirte	33,90 €
Filetwürfel vom heimischen Rind mit Morchelcreme, handgeschabte Spätzle und Saisongemüse	34,90 €
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

Apfelküchle mit Vanilleschaum und Rahmeis	10,50 €
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.