

Aperitif

| | € |
|---|------|
| Hauscocktail Sekt mit Quittenlikör 0,1l | 6.50 |
| 1 Glas Winzersekt 0,1l | 6.50 |
| -Maidli Gin No1 - aus Heuweiler <i>mit getrockneter Orange & Rosmarin</i> (10) | 7.80 |
| Alkoholfreier Frucht-Cocktail | 4.80 |

Feine Süpple & Vorspeisen

| | |
|--|---------|
| Kürbisschaumsüpple mit gerösteten Mandeln & Kürbiskernöl | ✓ 6.80 |
| Badische Flädlesuppe | 5.00 |
| gemischter Salat mit Radieschen & Kresse | ✓ 6.80 |
| Vitello tonnato mit Tomaten-Bruschetta - Kalbfleisch, Thunfischcreme & Kapern - | 14.80 |
| lauwarmer Ziegenfrischkäse auf Rote Bete Carpaccio mit Nussvinaigrette | ✓ 14.80 |
| Sülze vom Tafelspitz auf Radieschencarpaccio mit Meerrettichvinaigrette & Salatbouquet | 12.80 |

Salate & kleine Gerichte

-unsere Salate können Nüsse & Mandeln enthalten-

| | |
|--|---------------|
| Feinschmeckersalat mit gebratenem Edelfisch nach Tageseinkauf | 19.80 |
| Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites & Salat | 13.80 / 16.80 |
| Kalbsleber geröstet mit Brägele & Salat | 22.80 |

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind,
melden Sie sich bitte bei unserem Servicepersonal!*

Hauptspeisen

| | |
|--|---------|
| geschmortes Kalbsbäckle in Burgundersauce mit feinem Gemüse & Butternüdele | 25.80 |
| Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Spätzle & Salat | 23.80 |
| Rinderfiletsteak an Thymianjus mit jungem Gemüse & Waldpilzrisotto | 32.80 |
| Cordon bleu ⁽¹⁰⁾ vom Kalbsrücken mit Pommes frites | 23.80 |
| Zwiebelrostbraten auf frischen Bohnen mit Kartoffelkrapfen | 25.80 |
| hausgemachte Kürbis-Spinat Maultaschen auf Rahmlauch mit frischen Waldpilzen & Parmesan | ✓ 20.80 |
| Steak vom Glottertäler Reh an Holundersauce mit Wirsing Gemüse, Kräuterknödel & frischen Waldpilzen | 30.80 |

Menü

*Carpaccio vom Rinderfilet
mit Waldpilztatar*

~

*Zander auf zweierlei Butterkürbis
mit Zitronenreduktion & gerösteten Kürbiskernen*

~

*rosa gebratener Hirschrücken an Holundersauce,
Selleriepüree, karamellisierter Birne &
Kräuterknödel*

~

*Variation von grünem Apfel
mit Butterkekseis & Zimtbaiser*

€ 48,-

Feines zum Abschluss

| | |
|--|------|
| Crème brûlée mit Schwarzwälder Sauerkirscheis & kleines Schokostüppchen | 7.00 |
| Tagesdessertimmer eine kleine Leckerei | 6.00 |
| ~ Krokant Parfait auf Rotweinzwetschge | 9.00 |
| Dreierlei zur Jahreszeit ~ Crème brûlée mit Zwetschgensorbet | |
| ~ Schokomousse auf Birnenragout | |
| Mascarpone Creme mit Nusskrokant, frischen Weintrauben & Eis von der Walnuss | 9.00 |
| 1 Kugel Sorbet | 3.00 |

Kaffee

"Eis und Heiß" Espresso mit einer Kugel hausgemachtem **Espressoeis** 4.00

oder mit einem kleinen **Tiramisu** 6.00

Tasse Kaffee oder **Espresso** 2.40 **Cappuccino** 2.70 **Latte Macchiato** 2.80

Hinweise zu den Zusatzstoffen finden Sie in der Getränkekarte

Unsere Weinempfehlung

| | | | |
|-------------|--|--------|---------|
| 2017 | Weißburgunder Lahrer Kronenbüh Weingut Wöhrle Stadt Lahr | 0,75 l | € 30.80 |
| 2015 | Barbera D'Alba <i>Morassina</i> Weingut Giuseppe Cortese , Barbaresco | 0,75 l | € 31.80 |