Degustationsmenü

Hausgebeizter Bachsaibling aus dem Schwarzwald
Buttermilch | Kürbis | Liebstöckel-Öl
***
Rinderkraftbrühe
Kräuterflädle | Wurzelgemüse | Schnittlauch
***
Hausgemachtes Sorbet
Rosé Schaumwein mit Flaschengärung
***
Rinderfilet unter Macadamia-Kruste
Kräuterseitlinge | Pastinake
Herzogin-Kartoffel | Pfeffer-Rahmsoße
***
Topfen-Zwetschgen-Knödel
Zwetschgen-Röster | Butterbrösel-Schmelze

5-Gang Menü	€ 95,00
4-Gang Menü (ohne Suppe)	€ 84,00
Gerne bieten wir Ihnen auch eine passende Weinbegleitung zum Menü an	€ 29,00

…unsere besondere Wein-Empfehlung:

2024 „Kolonne Null" Sauvignon Blanc – *entalkoholisierter Wein*	0,1 l	€ 6,60
Deutschland	0,2 l	€ 10,90
2025 „Natureo Rosé" Garnacha Tinta – *entalkoholisierter Wein*	0,1 l	€ 6,60
Spanien	0,2 l	€ 10,90
2025 Sauvignon Blanc lieblich	0,1 l	€ 6,60
Rioja, Barón de Ley	0,2 l	€ 11,90
2025 Cabernet Sauvignon & Merlot Rosé trocken	0,1 l	€ 6,60
Pfalz, Karl Pfaffmann	0,2 l	€ 11,90
2024 Péppoli Chianti Classico DOCG trocken	0,1 l	€ 6,60
Toskana, Péppoli (Rebe: Sangiovese)	0,2 l	€ 11,90

Änderungen vorbehalten

Vorspeisen & Suppen



		kl. Portion
Vorspeisensalat Croûtons | Sonnenblumenkerne	€ 7,80	€ 6,20
Rindertatar Grüne Tomatenmarmelade | Taleggio-Crème | Parmesan-Chip	€ 22,00	
Hausgebeizter Bachsaibling aus dem Schwarzwald Buttermilch | Kürbis | Liebstöckel-Öl	€ 22,00	
Carpacchio von Gelber und Roter Beete Ziegenkäse | Schmand-Crème	€ 18,00	
Rosa Entenbrust Apfel | Kerne | Feldsalat	€ 19,00	
Feldsalat auf lauwarmen Kartoffel-Dressing Speck | Croûtons	€ 16,50	
Rinderkraftbrühe Kräuterflädle | Wurzelgemüse | Schnittlauch	€ 11,50	
Hummersuppe Garnelen | Wan Tan | Estragon	€ 16,50	
Kürbis-Crèmesuppe Kürbiskern und -Öl | Croûtons | Petersilie	€ 11,00	

Änderungen vorbehalten

Vegetarisch & Vegan

		kl. Portion
Tagliatelle in Kürbis-Gorgonzola-Soße (vegetarisch) Walnüsse | Rucola | Parmesan | Tomaten | Kern-Öl	€ 28,00	€ 25,00
Vegane Kohl-Rouladen (vegan) Süßkartoffeln | Paprika | Tomaten	€ 26,00	€ 23,00

Fisch

		kl. Portion
Schwarzwald-Forelle „Müllerin" Salzkartoffeln | Zitronen-Petersilien-Butter | Rahmspinat	€ 32,00	
Zanderfilet mit Meerrettich-Kräuter-Kruste Kartoffel-Kräuter-Stampf | Staudensellerie-Erbsen-Gemüse Safran-Butter-Soße | rotes Paprika-Öl	€ 38,00	€ 34,00
Seeteufel und Garnele Paprika | Risoni | Rosmarin-Pilzschaum | Schnittlauch-Öl	€ 40,00	€ 36,00

Änderungen vorbehalten

Fleisch

		kl. Portion
Gefüllte Kaninchenkeule Bratwurst | Linsen-Ragout | Rosenkohl	€ 33,00	
Geschmorte Kalbsbacken Morchelrahm-Polenta | Vanille-Lauch | Fingerkarotten	€ 36,00	€ 33,00
Ragout vom heimischen Reh Pilze | Serviettenknödel | Wirsing | Preiselbeer-Apfel	€ 34,00	€ 31,00
Rinderfilet unter Macadamia-Kruste Kräuterseitlinge | Pastinake Herzogin-Kartoffel | Pfeffer-Rahmsoße	€ 44,00	€ 41,00

… und unsere Klassiker

		kl. Portion
Hausgereifter Zwiebelrostbraten Spätzle oder Bratkartoffeln | Bohnenbündchen	€ 34,50	€ 31,00
Kalbsrahmschnitzel Spätzle | Mandelbrokkoli	€ 33,00	€ 29,00
Wiener Schnitzel Pommes frites	€ 31,00	€ 27,00

Änderungen vorbehalten

Dessert-Kreationen

Kürbiskern-Parfait Quitten-Ragout | Quitten-Sud	€ 15,00
Topfen-Zwetschgen-Knödel Zwetschgen-Röster | Butterbrösel-Schmelze	€ 15,00
Crème brûlée Zwetschgen-Sorbet | Früchte	€ 14,00
Café Gourmand Espresso | Kaffee-Variation	€ 13,00

Unsere Eissorten:

Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss

Eine große Kugel Eis	€ 3,60
Portion Sahne	€ 1,60
Gemischter Eisbecher	€ 8,80
Eine Kugel hausgemachtes Sorbet	€ 4,00

Zur Wahl:

-Himbeere

-Mango

-Apfel

Für unsere kleinen Gäste:

„Pinocchio" (Eine Kugel Eis mit Eistüte und Smarties)	€ 4,80
Kinder Früchte-Becher (Eine große Kugel Eis mit frischen Früchten)	€ 6,90

Änderungen vorbehalten