

Le plat du jour

Amuse Bouche

„kleiner Gruß aus der Küche“



Frühlingsalat

mit gerösteten Körnern und Sprossen



Jägerschüssel „Förster Art“

mit Semmelknödel und Preiselbberen



Kleine süße Überraschung

- Menüpreis 30 -

Frühlingsmenü

Amuse Bouche

„kleiner Gruß aus der Küche“



Vitello tonnato 2.0

rosa gebratener Kalbsrücken und Tataki vom Gelbflossenthunfisch
mit Kapern, Brotchip und Salatbukett



Rosa gebratener Lammrücken mit Ziegenkäse gratiniert
Cous-cous, Schnippelbohnen und confierten Tomaten

oder

Kross gebratenes Zanderfilet
mit Fregola Sarda und grünem Spargel



Rhabarber & Erdbeere
mit Vanilleeis

- Menüpreis 59 -

Aperitif Empfehlung

Champagne Ruffin & Fils
La Cuvée Volubile Rosé
Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
0,1 - 9,50 | 0,75 – 60,-

Champagne Ruffin & Fils
Blanc de Blanc Chardonnay d'Or
100% Chardonnay
0,1 - 9,50 | 0,75 – 60,-

Suppen

Rinder Consommé
mit Grießklößchen und Gemüsejulienne
9,50

Bärlauchcremesuppe
mit Croutons und Räucherlachs
11

Spargelcremesuppe
mit Schinkencrostini
11

Vorspeisen und leichte Sommergerichte

Frühlingsalat
mit Rohkostsalat, Blattsalat und Kräuterdressing
klein 8,50 / groß 13,50

Vitello tonnato 2.0
rosa gebratener Kalbsrücken und Tataki vom Gelbflossenthunfisch
mit Kapern und Salatbukett
19

Carpaccio vom Nordschwarzwälder Weiderind
mit altem Balsamico, Olivenöl, Rucola, Parmesan und eingelegten Kräuterseitlingen
19

Rosa gebratenes Roastbeef „kalt“
mit Sauce Remoulade, Radieschen, eingelegtem Spargel und geröstetem Landbrot
24,90

Große Salatvariation
mit gebratener Maishähnchenbrust
24,90

Vietnamesische Sommerrolle
mit Glasnudeln, Reispapier, Erdnuss, Sesam und Chili
18

Wald und Wiesen

Schwarzwaldschnitzel

(Schweineschnitzel überbacken mit Gewürzmayonnaise und Champignon à la Crème)
mit Pommes frites

21

Albtalfiletrahmpfännle

Lendchen von Schwein und Rind in Cognac-Pfefferrahmsauce
mit Champignons und Kartoffelbällchen

31

Rinderrückensteak von der Färsche aus Baden-Württemberg

mit Bärlauch Butter, breiten Bohnen und Pommes frites

37,50

Rosa gebratener Lammrücken mit Ziegenkäse gratiniert

mit Cous-Cous, Schnippelbohnen und confierte Tomaten

39

Geschmortes Lammhäxle

mit Gewürztomaten-Gremolata, Bohnencassoulet und Risoleekartoffeln

32

Saltimbocca von der Maishähnchenbrust

mit Parmaschinken und Salbei gebraten, auf Grillgemüse und Parmesankrapfen

35

Wildteller „Hubertus“

mit Steinpilzen, handgeschabten Spätzle und Preiselbeeren

29

Fluss und Meer

Gegrillte Forelle aus dem Eyachtal „Feinschmecker Art“

mit Buttermandeln, Dampfkartoffeln und zerlassener Butter

29

Gebratenes Wolfsbarschfilet mit Gewürztomaten-Gremolata

Grillgemüse und Bärlauchspaghetti

39

Gebratenes Lachsfilet mit grünem und weißem Spargel

Schwarzem Piemontreis und Rieslingsauce

35,50

Badische Hechtklößchen

an Rieslingsauce, auf Blattspinat und Fettuccine

29

Vegetarisch

Cremiges Spargel Risotto

mit Rucola, Pinienkernen und confierten Tomaten

24,50

Geschmorte Paprikaschote mit Cous Cous gefüllt

mit Ziegenkäse und geschmolzenen Kirschtomaten

25,60

Indisches Kichererbsen-Kartoffelcurry

mit Pistazien, Naanbrot und Brokkoli

25,60

Dessert

Rhabarber und Erdbeere

mit Vanilleeis
12,00

Zitronensorbet

mit Rieslingsekt aufgefüllt
11,00

Mousse au chocolate „zartbitter und weiß“

mit Himbeerschaum, Ananas, Maracuja und Mandel Crumble
11,50

Mini Dessert „heiß & kalt“

mit einem Espresso
8,50

Bourbon Vanilleeis

mit heißen Himbeeren und Sahne
8,50

Digestifempfehlung

Scheibel PREMIUM

Williams / Himbeer / Marille
2cl 5,50

Scheibel PREMIUMplus

Moorbirne
2cl 7,50

Scheibel PREMIUMplus

Altes Pflümle
2cl 7,50

Scheibel ALTE ZEIT

Wilder Berg Kirsch
2cl 9,-

Scheibel ALTE ZEIT

Zibärtele
2cl 9,50

Scheibel ALTE ZEIT

Wild Himbeer
2cl 12,-