



Unser Herbstmenü

als 2 Gang Menü ohne Vorspeise und ohne Dessert € 33,00
als 3 Gang Menü ohne Vorspeise € 39,50
als 4 Gang Menü € 48,00

I. Gang

Feigen Carpaccio mit herbstlichem Salat
und Walnüssen
dazu karamellierter Ziegenkäse

II. Gang

»»» ● «««

Kürbis – Ingwer - Cappuccino
mit steirischem Kürbiskernöl

»»» ● «««

III. Gänge

Steinpilz – Risotto
mit grünen Bohnenkernen
oder

Badische Hechtklößchen auf Blattspinat
dazu feine Nudeln
oder

Kleines Kalbsrückensteak rosa gebraten
Wirsinggemüse und Kartoffelpüree mit Pfifferlingen

»»» ● «««

IV. Gang

Schokotarte mit Cranberry
und Tonkabohnen Eis



Vorspeisen

Feldsalat mit Apfeldressing

Speck und Kracherle € 11,00

Rote-Bete Cannelloni mit geräucherter Forelle

Sesam und Meerrettich € 15,00

Linsensalat mit Gemüse, Kürbis

und luftgetrocknetem Hirschschenken € 13,50

Feigen Carpaccio mit herbstlichem Salat

und Walnüssen

dazu karamellisierter Ziegenkäse € 15,00

Unsere verführerischen Versucherle

vier kleine Vorspeisenüberraschungen € 16,00

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

und kleinem Gemüse € 7,00

Kürbis – Ingwer - Cappuccino

mit steirischem Kürbiskernöl € 7,00

und mit **gebratener Riesengarnele** € 9,50



Hauptgerichte

Viele dieser Gerichte können wir auch gerne vegan zubereiten.
Fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden.

Kartoffel- Kürbiströsti mit Pak Choi
und gebratene Edelpilze € 19,00

Bergkäse - Maultäschle mit Blattspinat
auf Tomaten – Salbei - Butter € 19,00

Wirsing - Strudel
Edelpilzragout und Kürbispüree € 19,50

In Butter gebratene Steinpilze
mit Schnittlauchtunke und Tagliatelle € 23,00

Pfifferling – Risotto
mit grünen Bohnenkernen € 19,50

mit Fisch

Gebratene Filets von der Rotbarbe auf wildem Reis
Kräuterschaum, Buchenpilze, Kürbisgemüse € 32,00

Badische Hechtklößchen auf Blattspinat
dazu feine Nudeln € 26,00

Gebratenes Lachssteak mit Kräuterkruste
auf grünen Prinzessbohnen
dazu Butterkartoffeln € 29,50



Die Weinempfehlung zum Herbst

2020 Cuvée Rouge
»»» Handwerk «««
Axel Bauer, Bühl
0,25 l € 9,50

Fleischgerichte

Pfifferling – Risotto

mit grünen Bohnenkernen
und dazu gebratene Wachtelbrüstchen € 26,00

In Butter gebratene Kalbsleberscheiben

mit Apfel und Röstzwiebeln
dazu Kartoffelrösti € 28,50

Duett vom Kalb

Rückensteak rosa gebraten und Bäckle in Burgunder geschmort
mit Pfifferlingen, Wirsinggemüse und Kartoffelpüree € 32,00

250g Rumpsteak

mit Urloffer Meerrettich überbacken
grüne Bohnen und Gratin - Kartoffeln € 30,00

Sahneragout von der Hirschkeule

Preiselbeerbirne, Brokkoligemüse
und handgeschabte Spätzle € 26,50

Rückensteak vom Hirschkalb mit Haselnusskruste und gebratenes Wachtelbrüstchen

Moosbeer – Pfeffersauce und Rosenkohlblätter
dazu Schupfnudeln € 34,50



Dessert

Crème brûlée mit Salat von frischen Früchten
dazu hausgemachtes Vanilleeis € 9,50

Schokotarte mit Cranberry
und Tonkabohnen Eis € 12,00

„Schwarzbraun ist die Haselnuss“ Neuinterpretation
Schokolade, Vanille, Birne und Haselnuss € 12,50

Verdauerule

von der Brennerei Leonetti in Neuweier

Blutwurz	42%	cl 2	€ 4,00
Zwetschgenwasser	42%	cl 2	€ 4,50
Alde Zwetschge im Fass	42%	cl 2	€ 5,20
Kirschwasser	42%	cl 2	€ 4,50
Mirabellenwasser	42%	cl 2	€ 4,50
Williams Christ Birne	42%	cl 2	€ 4,50
Williams Christ Birne Extra	42%	cl 2	€ 5,20