



Die Weinempfehlung zum Herbst

2018 PinoPrimo Rot, QbA

Badische Lebensfreude mit mediterraner Lebensart

Oberkircher Winzer eG

0,25 l € 7,80

Vorspeisen

Wildkräutersalat mit Holunderbalsam
und Brotchips € 7,50

Rote Beete – Carpaccio mit Orangen-Mandelöl
und karamellisierte Ziegenkäse € 13,20

Terrine von der Wildente
Wiesenkräuter und Moosbeeren € 14,50

Carpaccio vom Hirschrücken
Limetten Öl, Wildkräuter
und Balsamico - Zwetschgen € 14,50

Unsere verführerischen Versucherle
vier kleine Vorspeisenüberraschungen € 14,20

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle
und kleinem Gemüse € 6,50

Kürbis – Ingwer - Cappuccino
mit steirischem Kürbiskernöl € 6,50
und mit **gebratener Riesengarnele** € 8,50



Zur Gänsezeit

Ganze Martinsgans knusprig gebraten

für 4 Personen *Vorbestellung 24 Stunden vorher*

Rosmarienus, Apfelrotkohl, Maronen und Kartoffelknödel € 119,00

Feldsalat mit Kartoffeldressing und Kracherle € 8,70

mit hausgebeiztem Lachs € 12,70

Getrüffelte Sellerie – Rahmsuppe mit Rindercarpaccio € 8,80

Geschmorte Gänsekeule mit Maronensauce

Apfelrotkohl und Kartoffelkroketten € 26,90

Scheiben von der Gänsebrust auf Linsengemüse

glasierte Quitten und Schupfnudeln € 27,90

Vegetarisches

Diese Gerichte können wir teilweise auch vegan zubereiten.
Fragen Sie unsere Servicemitarbeitende.

Veganes Kartoffel- Kürbiströsti mit Pak Choi

und gebratene Edelpilze € 15,20

Bergkäse - Maultäschle mit Blattspinat

auf Tomaten – Salbei - Butter € 16,80

Wirsing - Strudel

Pilzragout und Kürbispüree € 17,20



Fischgerichte

Gebratenes Filet vom Island Saibling leicht geräuchert

Rahmsauerkraut und Kartoffelpüree € 24,50

Zanderfilet und Steinpilze gebraten

dazu Blattspinat und feine Nudeln € 27,00

Hauptgerichte

In Butter gebratene Kalbsleberscheiben

Salbei – Tomatensauce

Blattspinat und Kürbis - Kartoffelrösti € 25,00

Duett vom Kalb

Filetsteak und Bäckle in Burgunder geschmort

Wirsinggemüse und Kartoffelpüree mit Pfifferlingen € 27,00

Schweinefilet im Speckmäntele

3 Schweinemedallions mit Käse überbacken

Champignon à la crème, Marktgemüse

und handgeschabte Spätzle € 22,50

250g Rumpsteak

mit Urloffer Meerrettich überbacken

grüne Bohnen und Risoleekartoffeln € 27,00

Geschmorte Keule vom Wildhasen, Traubensauce

Rahmwirsing und Kartoffel-Kürbis-Rösti € 23,50

Sahneragout von der Hirschkeule

Preiselbeerbirne, wilder Brokkoli

und handgeschabte Spätzle € 22,00

Rosa gebratenes Rückensteak

und geschmorte Beinscheiben vom Hirschkalb

Moosbeer - Pfeffersauce

Marktgemüse und Polenta € 28,50



Dessert

Crème brûlée mit Salat von frischen Früchten
dazu hausgemachtem Vanilleeis € 8,80

Schokoküchlein mit Cranberry
und Tonkabohnen Eis € 10,00

„Birne Helene“ Neuinterpretation
Schokolade, Vanille, Birne € 11,50

Verdauerle

von der Brennerei Leonetti in Neuweier

Blutwurz	42%	cl 2	€ 3,80
Zwetschgenwasser	42%	cl 2	€ 4,30
Alde Zwetschge im Fass	42%	cl 2	€ 4,80
Kirschwasser	42%	cl 2	€ 4,30
Mirabellenwasser	42%	cl 2	€ 4,30
Williams Christ Birne	42%	cl 2	€ 4,30
Williams Christ Birne Extra	42%	cl 2	€ 4,80