Empfehlung des Hauses

Erfrischungslimo auf Eis *alkoholfrei; Verschiedene Sorten:*
Ingwer – Limette, Himbeer – Minze, Holunderbeere, Sauerkirsche, Orange……. 4,20 €

Sommer Aperitif mit Sekt und Grenadine……..……. 5,80 €

Aperol – Maracuja..……...……..... 6,50 €

Sommermenue

Tomaten & Mozzarella
mit Balsamico - Olivenölmarinade
Basilikumpesto
und buntem Sommersalatbukett
9,20 €

~

Medaillons vom Schweinefilet
„Saltim Bocca Schwarzwälder Art"
im rohen Schinkenblatt und Salbei
mit Brokkoli
auf Sommerlauchrisotto
22,90 €

~

Erdbeercreme
auf Bisquite
mit Amarettoeis
7,20 €

Menuepreis komplett:

38,- €

Bei einer Lebensmittelunvertraeglichkeit sprechen Sie bitte unseren Service an.

BELCHENHOTEL
Jägerstüble & Spa ★★★★

Vorspeisen

Bunter Salatteller
gemischte Rohkost – und Blattsalate mit Hausdressing..... 5,80 €

Melonenvariation von der Canatloupe & Honigmelone
mit Schwarzwälder Schinken ..... 7,90 €

Tomaten & Mozzarella
mit Balsamico – Olivenölmarinade Basilikumpesto und buntem Sommersalatbukett..... 9,20 €

Zweierlei vom Ziegenkäse
mit Feigen – Senfsoße und Blattsalaten..... 9,50 €

Carpaccio vom heimischen Rind
mit Balsamico- Olivenöl mariniert und gehobeltem Parmesan..... 12,50 €

Suppen

Tagessuppe
auf Anfrage..... 4,80 €

Badische Flädlesuppe
Rinderbrühe mit Pfannenkuchenstreifen und Kräutern..... 5,00 €

Essenz von Strauchtomaten
mit Mozzarellawürfel ..... 5,50 €

BELCHENHOTEL
Jägerstüble & Spa ★★★★

Sommersalate

Schinkenvariation
mit gekochtem Ei, bunten Blatt- Rohkostsalaten und Bauernbrot……..…….... 13,80 €

Schweinerückensteak vom Grill
mit Kräuterbutter, bunten Blatt- Rohkostsalaten und Bauernbrot……...…….... 15,90 €

Lachsfilet auf der Haut gebraten
mit bunten Blatt- Rohkostsalaten und Bauernbrot……..…… 17,50 €

Rumpsteak vom heimischen Rind
mit Kräuterbutter, bunten Blatt- Rohkostsalaten und Bauernbrot……...……. 19,50 €

Fuer unsere kleinen Gaeste

Teller Pommes……..……..…… 4,80 €

Teller Spätzle mit Soße……... 5,20 €

Kinderschnitzel mit Pommes frites…….….. 8,50 €

Vegetarisch

Hausgemachte Kartoffelgnocchi *„Mediterran"*
mit Rosmarin, Ratatouille und Balsamico…… 16,20€

Ricotta – Spinat – Schlutzkrapfen *(Ravioli)*
auf Sommerlauchrisotto, Rucola und Parmesan …… 17,50€

BELCHENHOTEL
Jägerstüble & Spa ★★★★

Hauptgerichte

Jägerschnitzel
mit Pommes frites und Salat..... 17,90 €

Schwarzwaldforelle „Müllerin Art"
mit Salzkartoffeln und Salat..... 18,90 €

Schwarzwaldforelle „blau"
mit Salzkartoffeln und Salat..... 18,90 €

Gebratenes Lachsfilet vom Grill mit Mozzarella gefüllt
mit Rieslingsoße, Spinatnudeln..... 22,90 €

Medaillons vom Schweinefilet „Saltim Bocca Schwarzwälder Art"
im rohen Schinkenblatt und Salbei, mit Brokkoli auf Sommerlauchrisotto..... 22,90 €

Rumpsteak vom heimischen Rind mit Kräuterbutter
Grilltomate, Bohnen im Speckmantel und Pommes frites..... 23,50 €

Pochiertes Kabeljaufilet
mit Hummerschaum, gedünstetem Sommergemüse und Basmatireis..... 24,50 €

Kalbsrückensteak vom Grill
mit Sommergemüse und Kartoffelgnocchi ..... 24,90 €

Geschmorte Kalbsbäckle
mit buntem Gemüse und Spätzle..... 24,90 €

Medaillon vom Rinderfilet unter der Kräuterkruste
mit mediterranem Gemüse und Pommes von Süßkartoffeln.....0 28,50 €

BELCHENHOTEL
Jägerstüble & Spa ★★★★

Suesser Abschluss

Gemischtes Eis mit Sahne
Vanille, Erdbeer- und Schokoladeneis mit Sahne…….…….. 4,20 €

Nussknacker
Walnuss-, Schokoladeneis, bestreut mit Walnussstücken und Sahne……..…… 5,50 €

Coupe Dänemark
Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokoladensauce…… 5,60 €

Schwarzwaldbecher
Dunstkirschen mit Kirschwasser, Vanille, Erdbeer- und Schokoladeneis mit Sahne…….. 5,80 €

Creme Karamell
Pochierte Creme mit Karamellsoße…… 5,50 €

Heisse Kirschen
Gebundene Kirschen mit Vanilleeis und Sahne…….. 5,80 €

Hausgemachte Sorbetvariation
Erdbeere, gemischte Früchte und Zitrone……..…… 6,80 €

Zitronensorbet
frisch gerührtes Fruchtsorbet mit Winzersekt…… 6,80 €

Erdbeercreme auf Bisquite
mit Amarettoeis……..…… 7,20 €

Crème Brûlée
Gebrannte Vanillecreme mit Erdbeersorbet…… 7,90 €

BELCHENHOTEL
Jägerstüble & Spa ★★★★