

## Empfehlung des Hauses

Sekt Mandarine..... 5,80 €

Sherry medium oder fino..... 4,50 €

## Wintermenue

Geschäumte Apfel - Selleriesuppe  
mit Schwarzwälder Schinkengrissini  
5,20 €

~

Tranchierte Barbarie Entenbrust  
mit Wirsinggemüse à la crème  
und geschmälzten Kartoffelklößen  
21,90 €

~

Lebkuchenmousse  
im hausgemachten Baumkuchenmantel  
mit Sesamkrokant und Glühweinsorbet  
7,90 €

**Menuepreis komplett:**

34,- €

*Bei einer Lebensmittelunverträglichkeit sprechen Sie bitte unseren Service an.*

## Vorspeisen

Bunter Salatteller gemischte Rohkost – und Blattsalate mit Hausdressing.....	5,80 €
Markgräfler Feldsalat mit Balsamico – Olivenöldressing, gebratener Speck, Croutons und Parmesan .....	8,90 €
Zweierlei vom Ziegenkäse mit Feigen – Senfsoße und Blattsalaten.....	9,50 €
Hausgebeizter Wildwasserlachs mit Sesam, Honig – Senfsoße und Blattsalaten.....	10,50 €
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 €
Geschäumte Apfel - Selleriesuppe mit Schwarzwälder Schinkengrissini.....	5,20 €

## Fuer unsere kleinen Gaeste

Teller Pommes.....	4,80 €
Teller Spätzle mit Soße.....	5,20 €
Kinderschnitzel mit Pommes frites.....	8,50 €

## Vegetarisch

Gebratenes Gemüse vom Grill mit einer Schnittlauchsoße und Nudeln.....	16,20€
Rote Beeteravioli auf einem Ragout vom Hokkaidokürbis und Selleriemousse.....	17,50€

## 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 €
Pochiertes Zanderfilet mit Hummerschaum, gedünstete Gemüsestreifen und Basmatireis.....	20,50 €
Geschmorte Lammkeule mit gedünsteten Buschbohnen und Kartoffelgratin .....	22,90 €
Medaillons vom Schweinefilet mit gedünsteten Austernpilzen dazu Brokkoli und Butternudeln.....	23,50 €
Rumpsteak vom heimischen Rind mit Kräuterbutter Grilltomate, Bohnen im Speckmantel und Pommes frites.....	23,90 €
Gedämpftes Skreifilet (Winterkabeljau) mit Zitronengras – Curryschaum, Staudensellerie und schwarze Tagliarini.....	24,80 €
Geschmorte Kalbsbäckle mit Gemüse und Spätzle.....	24,80 €
Kalbsrückensteak vom Grill mit Rahmsauce, Ratatouille und Spätzle.....	24,90 €
Medaillon vom Rinderfilet unter der Walnußkruste mit Ratatouille und Selleriemousse.....	28,50 €

## 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 €
Zitronensorbet frisch gerührtes Fruchtsorbet mit Winzersekt.....	6,80 €
Crème Brûlée Gebrannte Vanillecreme mit Fruchtsorbet.....	7,90 €
Lebkuchenmousse im hausgemachten Baumkuchenmantel mit Sesamkrokant und Glühweinsorbet.....	7,90 €