

Empfehlung des Hauses

Tomatensaft.....	2,90 €
Sommer Aperitif mit Sekt und Grenadine.....	5,80 €
Aperol – Maracuja.....	6,50 €

Sommermenue

Tomaten – Mozzarella
mit Balsamico, Kräuterpesto
und buntem Sommersalatbukett
8,50 €

~

Medaillons vom Schweinefilet
mit Champignonrahmsöße
Brokkoli
und Brägel
20,50 €

~

Melonen – Maracujacocktail
mit frisch gerührtem
Holunderblütensorbet
6,50 €

Menuepreis komplett:
34,- €

Bei einer Lebensmittelunverträglichkeit sprechen Sie bitte unseren Service an.

Vorspeisen

Bunter Salatteller gemischte Rohkost – und Blattsalate mit Hausdressing.....	5,50 €
Tomaten – Mozzarella mit Balsamico, Kräuterpesto und buntem Sommersalatbukett	8,50 €
Karamelisierter Ziegenfrischkäse auf Mango – Chutney, und buntem Blattsalatbukett	9,20 €
Hausgebeizter Wildwasserlachs mit Sesam, Honig – Senfsoße und Spargelsalat.....	9,80 €
Carpaccio vom heimischen Rind mit Balsamico- Olivenöl mariniert und gehobeltem Parmesan.....	11,50 €

Suppen

Tagessuppe auf Anfrage.....	4,50 €
Badische Flädlesuppe Rinderbrühe mit Pfannenkuchenstreifen und Kräutern.....	4,80 €
Essenz von Strauchtomaten (Klare Tomatensuppe) mit Quarkklößchen.....	5,50 €

Sommersalate

Schinkenvariation mit gekochtem Ei, bunten Blatt- Rohkostsalaten und Bauernbrot.....	13,80 €
Schweinerückensteak vom Grill mit Kräuterbutter, bunten Blatt- Rohkostsalaten und Bauernbrot.....	13,80 €
Rumpsteak vom heimischen Rind mit Kräuterbutter, bunten Blatt- Rohkostsalaten und Bauernbrot.....	18,90 €

Vegetarisch

Käse – Spätzle mit Röstzwiebeln und Brokkoli.....	9,50 €
Gefüllte Strauchtomaten mit Rucola und Kartoffelrösti.....	14,90 €

Fuer unsere kleinen Gaeste

Teller Pommes.....	4,00 €
Teller Spätzle mit Soße.....	4,20 €
Kinderschnitzel mit Pommes frites.....	7,00 €

Hauptgerichte

Jägerschnitzel mit Pommes frites und Salat.....	16,50 €
Schwarzwaldforelle „Müllerin Art“ mit Salzkartoffeln und Salat.....	18,50 €
Schwarzwaldforelle „blau“ mit Salzkartoffeln und Salat.....	18,50 €
Pochiertes Zanderfilet mit Hummerschaum, gedünstete Gemüsestreifen und Basmatireis.....	19,50 €
Geschmortes Rehragout aus heimischer Jagd mit Preiselbeerbirne, Rotkraut und Spätzle	19,50 €
Medaillons vom Schweinefilet mit Champignonrahmsauce Brokkoli und Brägel.....	20,50 €
Rumpsteak vom heimischen Rind mit Kräuterbutter Grilltomate, Bohnen im Speckmantel und Pommes frites.....	21,50 €
Kalbsrückensteak vom Grill mit Cognacrahmsauce, Ratataouille und Brägel.....	24,50 €
Geschmorte Kalbsbäckle mit Brokkoli und Rosmarinpüree.....	24,80 €
Tranchierter Rehrücken aus heimischer Jagd mit Preiselbeerbirne, Rotkraut und Spätzle	28,50 €

Suesser Abschluss

Gemischtes Eis mit Sahne Vanille, Erdbeer und Schokoladeneis mit Sahne.....	4,20 €
Nussknacker Walnuss- , Schokoladeneis, bestreut mit Walnusstücken 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.....	5,00 €
Heisse Kirschen Gebundene Kirschen mit Vanilleeis und Sahne.....	5,20 €
Hausgemachte Sorbetvariation Holunderblüte, Erdbeere und Zitrone.....	5,20 €
Zitronensorbet Frisch gerührtes Fruchtsorbet mit Winzersekt.....	5,80 €
Melonen – Maracujacocktail mit frisch gerührtem Holunderblütensorbet.....	6,50 €
Crème Brûlée Gebrannte Vanillecreme.....	6,50 €
Joghurt - Limonensüppchen mit Erdbeersorbet.....	6,80 €