

## Empfehlung des Hauses

Cinzano bitter mit Orangensaft.....	5,80 €
Sherry medium oder fino.....	4,50 €

## Wintermenue

Geschäumte Apfel - Selleriesuppe  
mit Schwarzwälder Schinkengrissini  
5,20 €

~

Tranchierte Barabrie Entenbrust  
„Rosa gebraten“  
mit Geflügeljus  
Wirsinggemüse  
und Rosmarinpüree  
19,90 €

~

Vanilleparfait  
auf Bisquite mit Weinbergpfirsichkompott  
6,80 €

**Menuepreis komplett:**

30,- €

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

  
**BELCHENHOTEL**  
Jägerstüble & Spa ★★★★★

## Vorspeisen

Bunter Salatteller gemischte Rohkost – und Blattsalate mit Hausdressing.....	5,50 €
Markgräfler Feldsalat mit Balsamico – Olivenöldressing, gebratener Speck, Croutons und Parmesan .....	8,90 €
Zweierlei vom Ziegenkäse mit Feigen – Senfsoße und Feldsalat.....	9,20 €
Hausgeräucherter Wildschweinschinken mit eingelegten Balsamicopflaume, Sauce Cumberland und Feldsalat.....	9,80 €
Carpaccio vom heimischen Rind mit Balsamico – Olivenöl mariniert, Parmesan und Blattsalaten.....	11,50 €

## Suppen

Badische Flädlesuppe Rinderbrühe mit Pfannenkuchenstreifen und Kräutern.....	4,80 €
Geschäumte Apfel - Selleriesuppe mit Schwarzwälder Schinkengrissini.....	5,20 €

## Fuer unsere kleinen Gaeste

Teller Pommes.....	4,20 €
Teller Spätzle mit Soße.....	4,50 €
Kinderschnitzel mit Pommes frites.....	7,50 €

## Vegetarisch

Käse – Spätzle mit Röstzwiebeln und Brokkoli.....	9,50€
Rote Bete - Ravioli mit eingelegtem Hokkaidokürbisragout und Wirsingstreifen.....	15,20€

## 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, gedünsteten Gemüsestreifen und Basmatireis.....	19,50 €
Auf der Haut gebratenes Skreifilet (Winterkabeljau) mit Zitronengras – Curryschaum, Staudensellerie und schwarze Tagliarini.....	24,80 €
Zart geschmortes Wildschweinragout aus heimischer Jagd mit Preiselbeerbirne, eingelegtem Apfelrotkraut und Rosmarinpüree.....	19,90 €
Medaillons vom Schweinefilet mit Pfefferrahmsöße Brokkoli und Spätzle.....	20,90 €
Rumpsteak vom heimischen Rind mit Kräuterbutter Grilltomate, Bohnen im Speckmantel und Pommes frites.....	22,50 €
Kalbsrückensteak vom Grill mit Steinpilzrahmsöße, Ratatouille und Nudeln.....	24,50 €
Geschmorte Kalbsbäckle mit Gemüse und Rosmarinpüree.....	24,80 €
Tranchierter Rehrücken aus heimischer Jagd mit Preiselbeerbirne, eingelegtem Apfelrotkraut und Spätzle.....	28,50 €

## Suesser Abschluss

<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b> Vanille, Erdbeer und Schokoladeneis mit Sahne.....	4,20 €
<b>Nussknacker</b> Walnuss-, Schokoladeneis, bestreut mit Walnussstücken und Sahne.....	5,50 €
<b>Coupe Dänemark</b> Vanilleeis mit Sahne und heißer Schokoladensauce.....	5,60 €
<b>Schwarzwaldbecher</b> Dunstkirschen mit Kirschwasser, Vanille, Erdbeer- und Schokoladeneis mit Sahne.....	5,80 €
<b>Creme Karamell</b> Pochierte Creme mit Karamellsoße.....	5,00 €
<b>Heisse Kirschen</b> Gebundene Kirschen mit Vanilleeis und Sahne.....	5,20 €
<b>Zitronensorbet</b> Frisch gerührtes Fruchtsorbet mit Winzersekt.....	5,80 €
<b>Crème Brûlée</b> Gebrannte Vanillecreme.....	6,50 €
<b>Vanilleparfait auf Bisquite</b> mit Weinbergpfirsichkompott.....	6,80 €