

Empfehlung des Hauses

Erfrischungslimo auf Eis <i>alkoholfrei; verschiedene Sorten:</i> <i>Limette - Ingwer, Himbeer – Minze, Holunderbeere, Sauerkirsche, Orange.....</i>	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
mit Pfifferlingrahmsoße
Brokkoli
und Rosmarinpüree
22,90 €

~

Schokoladenparfait
auf Bisquite
mit Nektarinenkompott
7,20 €

Menuepreis komplett:

38,- €

Bei einer Lebensmittelunverträglichkeit sprechen Sie bitte unseren Service an.

Vorspeisen

Bunter Salatteller gemischte Rohkost – und Blattsalate mit Hausdressing.....	5,80 €
Melonenvariation von der Cantaloupe & Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken	7,90 €
Tomaten & Mozzarella mit Balsamico – Olivenölmariade 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 €
Pfifferlingcremesuppe mit Einlage.....	5,50 €

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

Pfifferlinge a la creme mit Brokkoli und Spätzle.....	13,80€
Hausgemachte Pfifferlingknödel mit Kräutern auf Rosmarinpüree und Brokkoli.....	16,20€

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 Emmentaler gefüllt mit Rieslingsoße, Sommergemüse und Spinatnudeln.....	22,90 €
Medaillons vom Schweinefilet mit Pfifferlingrahmsoße, Brokkoli und Rosmarinpüree.....	22,90 €
Rumpsteak vom heimischen Rind mit Kräuterbutter Grilltomate, Bohnen im Speckmantel und Pommes frites.....	23,50 €
Wolfsbarsch (<i>Loup de mer</i>) auf der Haut gebraten mit Oliven – Tomatenragout, feine Nudeln und Basilikumpesto.....	23,50 €
Kalbsrückensteak vom Grill mit gedünsteten Pfifferlingen, Sommergemüse und Spätzle.....	24,90 €
Geschmorte Kalbsbäckle mit buntem Gemüse und Spätzle.....	24,90 €
Medaillon vom Rinderfilet unter der Kräuterkruste mit mediterranem Gemüse und Pommes von Süßkartoffeln.....	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 €
Hausgemachte Sorbetvariation von Sauerkirschen, gemischte Früchte und Zitrone.....	6,80 €
Zitronensorbet frisch gerührtes Fruchtsorbet mit Winzersekt.....	6,80 €
Schokoladenparfait auf Bisquite mit Nektarinenkompott.....	7,20 €
Crème Brûlée Gebrannte Vanillecreme mit Fruchtsorbet.....	7,90 €