

## ABENDMENÜ

Duo von Pfaffenberger Wildterriner und Elsässer Entenleber  
mit frisch gebackenem Brioche und Apfel

\*\*\*

Fischsuppe „Bouillabaisse-Art“ mit Jakobsmuschel und Garnele

\*\*\*

Zweierlei vom Kalb  
Rosa gebratenes Filet und geschortenes Bäckchen  
mit Kartoffelbällchen und Rotkohl

\*\*\*

Orangensüppchen mit Limetten-Ingwer-Granité

\*\*\*

Lebkuchen Parfait mit Glühweinbeeren

5 - Gang - Menü: 64,00 €  
Mini - Menü (von allen Gängen eine kleinere Portion): 58,00 €  
Menübestellungen abends bis 20.15 Uhr

### Wir empfehlen dazu als passende Getränkebegleitung

0,1l 2016er Münz. Kapellenberg Grauburgunder Kabinett trocken  
Weingut C. Lang Kaiserstuhl-Tuniberg/ Baden

\*\*\*

0,1l 2017er Bardolino Chiaretto Rosato, Rosé trocken  
Italien - Venetien - Bardolino DOC / Sergio Zenato

\*\*\*

0,1l 2016er 2016er Serpaiolo - Indicazione Geografica Protetta  
Serpaiolo di ENDRIZZI, Fonteblanda (Gr) Maremma, Toscana

\*\*\*

Kaffee oder Digestif

Total: 16€

## Vorspeisen

Kleiner gemischter Beilagensalat	4,50€
Blattsalat der Saison	4,80€
• mit Rohkostsalat	5,50€
• mit Sherry-Vinaigrette, gebratenen Champignons und frisch gehobeltem Parmesan	7,90€
Markgräfler Feldsalat wahlweise mit:	
• Speck und Brotcroutons	8,90€
• Gerösteten Kernen und frisch geriebenem Meerrettich	8,50€
• Karamellisiertem Ziegenkäse und gepickeltem Kürbis	8,50€
Wiesentäler Kalbskopf mit Wachtelei und Sauce Gribiche	12,50€
Elsässer Entenleber mit Pfaffenberger Quittengelee & Brioche	16,50€
Tranché vom warm geräucherten Lachs auf Weizen-Blini mit Limonen-Butter-Schaum	12,50€

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	5,20€
Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch, Zitronengraß und Ingwer	5,90€
wildrahmsuppe mit kleinen Spitzmorcheln und Cognac	7,50€



## Hauptgerichte

### Fisch

---

Filets vom der heimischen Schwarzwaldforelle aus Günter's Forellenweiher (Mambach) auf Rahmwirsing mit frischen Steinpilzravioli 22,50€

Filet vom Lachs unter der Macadamia-Nusskruste auf cremigem Kokosrisotto mit Thaicurrynage 24,90€

### Wildgerichte aus heimischer Jagd

---

Rehragout aus der Wachholderbeize mit gebratenen Pilzen, hausgemachten Spätzle und Preiselbeer-Birne 19,90€



Pfaffenberger Wildschweinbratwurst mit Apfelrotkohl und Rösti 14,90€

Zweierlei vom Wildschwein - Kurzgebratenes Filet und geschmorte Keule auf feiner Pilzrahmsöße mit hausgemachten Serviettenknödel und Apfelrotkohl  
24,90€

Rehrücken am Stück gegart (ab 2 Personen)  
mit hausgemachten Spätzlen, Kartoffelbällchen, Serviettenknödel, Apfelrotkohl, Gemüse, glacierten Maronen und Preiselbeeren 36,00€ p. P.

---

Lackierte Barbarie-Entenbrust mit Weißtannenhonig und grobem Pfeffer, dazu Apfelrotkohl & hausgemachte Kürbisgnocchi  
22,00€

### Fleisch

---

Paniertes Schnitzel in Butterschmalz gebraten mit

Pommes frites <u>oder</u> hausgemachtem Kartoffel-Gurken-Salat	
• vom Schweinerücken	13,90€
• vom Kalb	18,50€
Schweinerückensteak mit karamellisierten Zwiebeln auf grünen Bohnen und hausgemachten Kartoffelbällchen	18,50€
Zwiebelrostbraten in Burgunderjus mit Röstzwiebeln <u>oder</u> geschmolzenen Zwiebeln, Spätzle und Gemüse	22,50€
Rinderrückensteak wahlweise mit Barbequelack <u>oder</u> Kräuterbutter dazu Süßkartoffelpommes, pikantes Gemüse und Mais	26,50€
„Schlüssel“ – Familienpfanne ab 2 Pers. (Kinder bis 10 J. essen kostenfrei mit) Schweineschnitzel in Rahmsauce mit hausgemachten Spätzlen, Pommes frites und frischem Marktgemüse	15,50€ pro Pers

## Vegetarisch

---

Frische Steinpilzravioli mit Steinpilzsauce und geriebenem Parmesan	19,50€
Kürbis-Apfelcurry im Teigkissen mit karamellisiertem Ziegenkäse und Apfel-Sellerie-Salat	18,50€
Servietten-Knödel mit buntem Herbst-Gemüse und Petersilienwurzelvelouté	16,90€

## Und zum Schluss...

Warme marinierte Markgräfler Zwetschgen mit Bourbon-Vanilleeis	6,90€
--	-------

Dunkles Schokoladenmousse mit Cassissorbet <sup>2,3)</sup>	6,90€
Panacotta mit Vanille, Sternanis und Mango	7,00€
Halbflüssiges Schokoküchle mit cremigem Vanilleeis <sup>2)</sup> (ca. 15min Zubereitungszeit)	9,80€
Dessertvariation „Schlüssel“ Von allem etwas... lassen Sie sich überraschen	14,50€
<u>Eisbecher</u>	
1 Kugel Sorbet <sup>3)</sup> (Cassis, Zitrone, Mango, Birne, Waldfrucht)	2,50€
1 Kugel Eis <sup>2)</sup> (Schoko, Vanille, Erdbeer, Hasel – o. Walnuss)	1,90€
Sorbet Trilogie mit Sekt <sup>3)</sup>	7,50€
Gemischtes Eis (4 Kugeln) <sup>2)</sup> (mit Sahne)	5,50 (6,00€)
Sahnemeringe mit Eis <sup>2)</sup>	5,90€
Espresso-Krokant-Eisbecher <sup>2)</sup> mit Esspressokrokanteis, Schokoeis, Esspressolikör & Sahne	5,90€
Nussbecher mit Amaretto und Nüssen Haselnuss-, Walnuss-, Vanilleeis und Sahne <sup>2)</sup>	5,90€
Schokoladeneis <sup>2)</sup> mit Eierlikör und Sahne	5,50€
„Eispresso“ - 1 Kugel Vanilleeis <sup>2)</sup> in Espresso <sup>7)</sup>	3,50€
Vanilleeis <sup>2)</sup> mit heißen Himbeeren	5,50€
Schwarzwaldbecher mit Sauerkirschen, Sahne Kirschwasser, Vanille- und Schokoeis <sup>2)</sup>	6,00€
Birnenschwips <sup>3)</sup> – Klein aber fein 1 Kugel Birnensorbet mit Schwarzwälder Williams	4,30€

Zusatzstoffe: (1) Nitrit (Pökelsalz), (2) Farbstoff, (3) Ascorbinsäure, (4) Konservierungsstoffe, (5) Benzoesäure (7) Koffein