

## ABENDMENÜ

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

\*\*\*

Fischsuppe „Bouillabaisse-Art“ mit Jakobsmuschel und Garnelen

\*\*\*

Zweierlei vom Kalb  
Rosa gebratenes Filet und geschortes 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 Munz. 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 Serpaiolo - Indicazione Geografice Protetta  
Serpaiola 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, Zitronengras 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 Pilzrahmsoße 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 oder 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 22,50€

mit Röstzwiebeln oder geschmolzenen Zwiebeln, Spätzle und Gemüse

Rinderrückensteak wahlweise mit Barbequelack oder Kräuterbutter

dazu Süßkartoffelpommes, pikantes Gemüse und Mais 26,50€

„Schlüssel“ – Familienpfanne ab 2 Pers. (Kinder bis 10 J. essen kostenfrei mit)

Schweineschnitzel in Rahmsoße 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 <sub>2,3)</sub>                                      | 6,90€  |
| Panacotta mit Vanille, Sternanis und Mango  | 7,00€  |
| Halbfüssiges Schokoküchle mit cremigem Vanilleeis <sub>2)</sub><br>(ca. 15min Zubereitungszeit) | 9,80€  |
| Dessertvariation „Schlüssel“ Von allem etwas... lassen Sie sich überraschen                     | 14,50€ |

Eisbecher

|  |              |
|--|--------------|
| 1 Kugel Sorbet <sub>3)</sub> (Cassis, Zitrone, Mango, Birne, Waldfrucht)                             | 2,50€        |
| 1 Kugel Eis <sub>2)</sub> (Schoko, Vanille, Erdbeer, Haselnuss – o. Walnuss)                         | 1,90€        |
| Sorbet Trilogie mit Sekt <sub>3)</sub>   | 7,50€        |
| Gemischtes Eis (4 Kugeln) <sub>2)</sub> (mit Sahne)  | 5,50 (6,00€) |
| Sahnemeringe mit Eis <sub>2)</sub>   | 5,90€        |
| Espresso-Krokant-Eisbecher <sub>2)</sub><br>mit Espressokrokanteis, Schokoeis, Espressolikör & Sahne | 5,90€        |
| Nussbecher mit Amaretto und Nüssen<br>Haselnuss-, Walnuss-, Vanilleeis und Sahne <sub>2)</sub>       | 5,90€        |
| Schokoladeneis <sub>2)</sub> mit Eierlikör und Sahne   | 5,50€        |
| „Espresso“ - 1 Kugel Vanilleeis <sub>2)</sub> in Espresso <sub>7)</sub>                              | 3,50€        |
| Vanilleeis <sub>2)</sub> mit heißen Himbeeren  | 5,50€        |
| Schwarzwaldbecher mit Sauerkirschen, Sahne<br>Kirschwasser, Vanille- und Schokoeis <sub>2)</sub>     | 6,00€        |
| Birnenschwips <sub>3)</sub> – Klein aber fein<br>1 Kugel Birnensorbet mit Schwarzwälder Williams     | 4,30€        |

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