

Fünf-Gang Abendmenü

Tranché vom Rauchlachs auf Gurken-Relish mit Joghurt-Meerrettich-Cannelloni

Kalbsbries mit Pfifferlingen

Lammrücken auf provenzalischem Gemüseragout mit Rahmpolenta

Gegrillte Wassermelone mit Zirtonensorbet

Limoncello-Pannacotta und Ananas mit Pistaziengelle

5-Gang-Menü: 64€

Menübestellung abends bis spätestens 20.15Uhr möglich

Weinbegleitung (von jedem Wein 0,1l) 16€ p.P

2018er Lugana trocken DOC (Trebbiano) - Villa dè Moreschi

Bardolino, Italien

0,25l 7,90€

2016er C. Lang Rosé Kabinett trocken

Weingut Lang Kaiserstuhl-Tuniberg/ Baden

0,25l 7,90€

2015er Lemberger -S- trocken

Staatsweingut Weinsberg, Schemelsberg, Baden-Württemberg

0,25l 8,90€

Kaffee oder Digestif nach Wahl (exkl. Whiskey)

Vorspeisen

Kleiner Beilagensalat mit Rohkost 4,50€

Blattsalat der Saison 4,80€

• mit Rohkostsalat 5,50€

• mit milder Sherry-Vinaigrette, gebratenen Champignons und frisch gehobeltem Parmesan 8,50€

• Mit karamellisiertem Ziegenkäse und gerösteten Kernen 8,50€

Salat von bunten Kirschtomaten mit Jalapeño-Schaum,

Avocado, Gurke

und wahlweise:

Büffelmozzarella 9,80€

gebratenen Knoblauchgarnelen 16,50€

Grillgemüse-Antipasti mit Chorizo, Serano Schinken und Manchego

dazu hausgemachtes Tomatenbrot 12,50€

Carpaccio von der Dorade und Saibling mit Sushi-Rice

und Limonen-Ingwer- Vinaigrette 14,50€

Tartar vom Rinderfilet mit Röstbrot

12,50€

• als Hauptgang mit Berggasthofpommes

19,50€

Suppen

Kraftbrühe mit Kräuterflädle 5,20€

Fischsüppchen nach „Bouillabaisse Art“

mit Fisch- und Meeresfrüchteeinlage, Sauce Rouille,

geröstetem Knoblauch Baguette und geriebenem Emmentaler

12,50€

Pilzrahmsuppe mit Pfifferling Einlage

6,50€

- mit Spinatflan und Parmesanchip

7,50€

HAUPTGERICHTE

Eine Portion gebratene Pfifferlinge zu jedem Gericht möglich
3,50€

Sommerliche Salatteller

Großer bunter Salatteller mit verschiedenen Blattsalaten und Rohkost 9,00€
Wahlweise mit

- gegrillten Lachspaillards und süß-scharfem Chili-Dip + 8,90€
- gebratener Hähnchenbrust „Caesar Style“ + 7,50€
- kleinem Rindersteak, Champignons und Parmesan + 11,00€
- mit gebackenem Kalbsschnitzel + 8,50€

Fisch

Filets von der Schwarzwaldforelle (von Günter Wassmer in Mambach)
auf Blattspinat mit frischen Pilzravioli 22,50€

Filet vom Wolfsbarsch mit gebratener Garnele und Pulpo,
Pfaffenberger Salbei-Gnocchi und sommerlichem Gemüse-Ragout 26,00€

Fleisch

Paniertes Schnitzel

in Butterschmalz gebraten mit Pommes frites oder Kartoffelgurkensalat

- vom regionalen Schweinerücken 13,90€
- vom Kalbsrücken 18,50€

Pulled-Pork-Burger mit würziger Whiskey-Sauce, Cheddar Käse
Schmelzzwiebeln und Berggasthof-Pommes 18,50€

Duo vom Schweinerückensteak und kross gebraten Schweinebauch (24 Stunden gegart)
mit Grillgemüse und hausgemachten Kartoffelbällchen 19,50€

„Schlüssel“ – Familienpfanne ab 2 Pers.
Schweineschnitzel in Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle,
Pommes frites und frischem Marktgemüse 15,50€ pro Pers.

Geschmortes Kalbsbäckle und kurzgebratener Kalbsrücken
mit Spätzle & Marktgemüse 26,50€

Gebratene Kalbsleberscheiben mit Röstzwiebeln,
Kartoffelolivenöl-Püree und Rucola Salat 22,00€

Zwiebelrostbraten in Burgunderjus
mit Röstzwiebeln oder Schmelzzwiebeln, Spätzle & Gemüse 22,50€

Rinderrückensteak wahlweise mit unserem hausgemachten
Barbequelack oder Kräuterbutter, dazu Knoblauch-Spinat,
Mais und Berggasthof-Pommes 26,00€

Vegetarisch

Frische Pilzravioli in Salbeibutter mit warm marinierten Pilzen 18,90€

Mediterranes Gemüseragout im Teigkissen mit karamellisiertem
Ziegenkäse und Zupfsalaten 18,50€

Hausgemachte Kartoffel-Gnocchi mit Tomatensoße, Taggiasca-Oliven,
Basilikum und frisch gehobeltem Parmesan 16,90€

Und zum Schluss...

Kirsch-Krokant-Parfait auf Vanillesoße mit eingekochten Schnapskirschen	8,50€
Pochierter Weinberg-Pfirsich im Lavendel-Honig-Sud mit Mascarpone-Mousse und Cassis-Sorbet	8,50€
Halbflüssiges Schokoküchle mit Vanilleeis (Zubereitungszeit ca.15 Minuten)	9,80€
Dessertvariation „Schlüssel“ Lassen Sie sich überraschen	14,50€
1 Kugel Sorbet ₃₎ (Cassis, Zitrone, Mango, Birne, Himbeere)	2,50€
1 Kugel Eis ₂₎ (Schoko, Vanille, Erdbeere, Haselnuss – o. Walnuss)	1,90€
Gemischtes Eis ₂₎ (mit Sahne)	5,50€ (6,00€)
Espresso-Krokant-Eisbecher ₂₎ mit Espressokrokanteis, Schoko-Eis & Espressolikör ₇₎	5,90€
Nussbecher mit Amaretto und Nüssen Haselnuss-, Walnuss, und Vanilleeis ₂₎	5,90€
„Espresso“ - 1 Kugel Vanilleeis ₂₎ in Espresso ₇₎	4,00€
Vanilleeis ₂₎ mit heißen Himbeeren	5,50€
Schwarzwaldbecher mit Sauerkirschen, Kirschwasser, Vanille- und Schoko-Eis ₂₎	6,00€
Birnenschwips ₃₎ – Klein aber fein 1 Kugel Birnensorbet mit Schwarzwälder Williams	4,90€

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

Für den kleinen Hunger

Vesper servieren wir Ihnen durchgehend

Rindfleischsalat 9,50€

Wurstsalat 4) 1) 3) 8,50€

Wurstsalat mit Käse 4) 3) 1) 9,00€

Käsesalat 4) 8,50€

Schwarzwalddvesper 1) 3) 4) 15,00€

Schwarzwalder Schinken, Blutwurst,
Leberwurst, Bratwurst in Gelee, Kaminwurz und
Bergkäse auf dem Brett serviert

Eier "Russische Art" 4) 3) 1) 9,90€

mit Kräutermayonnaise auf Wurstsalat

Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse
Gurken, Radieschen, Tomaten, Oliven und Zwiebeln 12,90€

Großer Salatteller

Blatt- und Rohkostsalaten mit Ei 9,50€

Zum Vesper servieren wir Ihnen unser hausgebackenes Brot.

Wir beziehen unsere Wurstwaren von der Landmetzgerei Zumkeller
Riedichen aus regionaler Tierhaltung.

Zusatzstoffe: (1) Nitrit (Pökelsalz), (2) Farbstoff, (3) Ascorbinsäure, (4) Konservierungsstoffe, (5) Benzolsäure

