

# 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 de 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 gebratenen 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 eingelegten Schnapskirschen	8,50€
Pochierter Weinberg-Pfirsich im Lavendel-Honig-Sud mit Mascarpone mousse und Cassisorbet	8,50€
Halbflüssiges Schokoküchle mit Vanilleeis (Zubereitungszeit ca.15 Minuten)	9,80€
Dessertvariation „Schlüssel“ Lassen Sie sich überraschen	14,50€
1 Kugel Sorbet <sub>3)</sub> (Cassis, Zitrone, Mango, Birne, Himbeere)	2,50€
1 Kugel Eis <sub>2)</sub> (Schoko, Vanille, Erdbeere, Hasel – o. Walnuss)	1,90€
Gemischtes Eis <sub>2)</sub> (mit Sahne)	5,50€ (6,00€)
Espresso-Krokant-Eisbecher <sub>2)</sub> mit Esspressokrokanteis, Schokoeis & Esspressolikör <sub>7)</sub>	5,90€
Nussbecher mit Amaretto und Nüssen Haselnuss-, Walnuss, und Vanilleeis <sub>2)</sub>	5,90€
„Espresso“ - 1 Kugel Vanilleeis <sub>2)</sub> in Espresso <sub>7)</sub>	4,00€
Vanilleeis <sub>2)</sub> mit heißen Himbeeren	5,50€
Schwarzwaldbecher mit Sauerkirschen, Kirschwasser, Vanille- und Schokoeis <sub>2)</sub>	6,00€
Birnenschwips <sub>3)</sub> – Klein aber fein 1 Kugel Birnensorbet mit Schwarzwälder Williams	4,90€

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

## Für den kleinen Hunger

Vesper servieren wir Ihnen durchgehend

Rindfleischsalat	9,50€
Wurstsalat <sup>4) 1) 3)</sup>	8,50€
Wurstsalat mit Käse <sup>4) 3) 1)</sup>	9,00€
Käsesalat <sup>4)</sup>	8,50€
Schwarzwaldvesper <sup>1) 3) 4)</sup> Schwarzwälder Schinken, Blutwurst, Leberwurst, Bratwurst in Gelee, Kaminwurz und Bergkäse auf dem Brett serviert	15,00€
Eier "Russische Art" <sup>4) 3) 1)</sup> mit Kräutermayonnaise auf Wurstsalat	9,90€
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) Benzolsäu

