

Fünf-Gang Abendmenü

Pfaffenberger Rehterrine und Elsässer Gänseleber mit Brioche und Quitte

Tranché vom Wolfsbarsch mit gebratener Jakobsmuschel und Garnele
auf Rahmwirsing mit Spitzmorcheln

Pfaffenberger Rehrücken mit gebratenen Pilzen, Apfelrotkohl
und Kürbis-Kartoffel-DimSum

Markgräfler Zwetschgensorbet mit Vieille Prune

Karamell-Äpfel auf Haselnuss-Sablé mit Walnusseis

5-Gang-Menü: 68€

Menübestellung abends bis spätestens 20.15Uhr möglich

Weinbegleitung (von jedem Wein 0,1l) 17€ p.P

2018er Kalkstein Riesling Kabinett trocken
Weingut Martin Waßmer Markgräflerland/ Baden
0,1l 4,90€

2019er C. Lang Rosé Kabinett trocken
Weingut Lang Kaiserstuhl-Tuniberg/ Baden
0,1l 4,70€

2017er Cabernet Sauvignon Rote Halde trocken (Barrique)
Sasbacher Winzerkeller, Baden
0,1l 6,90€

Kaffee oder Digestif nach Wahl (exkl. Whiskey)

Vorspeise

Kleiner gemischter Beilagensalat 5,50€

Blattsalat der Saison 5,50€

- mit Rohkostsalat 6,50€

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

Endiviensalat, wahlweise mit

- gerösteten Kernen, Trauben, frisch geriebenem Meerrettich und gepickeltem Kürbis 8,50€

- karamellisiertem Ziegenkäse und gehobelter Wildschweinsalami 9,50€

Zweierlei vom Wiesentäler Kalbskopf, mit Sauce Gribiche, gefülltem Ei und Chorizo-Toast 12,50€

Duo von gebeiztem Saibling und Räucherforellenmousse auf Radieschen-Gurken-Carpaccio mit Limonenvinaigrette 14,50€

Suppen

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem Kartoffelpilzravioli 6,00€

Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl 6,00€

Wildrahmsuppe mit Cognac, Spitzmorcheln und Steinchampignons 8,90€

Hauptgerichte

Fisch

Filets von der heimischen Schwarzwaldforelle aus Günter's Forellenweiher (Mambach) auf Rahmwirsing mit Petersilien-Kartoffeln 24,50€

Filet vom Lachs unter der Macadamia-Nusskruste auf cremigem Kokosrisotto mit Thaicurrynage 24,80€

Wildgerichte aus heimischer Jagd

Rehragout aus der Wachholderbeize mit gebratenen Pilzen, hausgemachten Spätzle und Preiselbeer-Birne 21,00€



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

Rehrücken am Stück gegart (ab 2 Personen)

mit gebratenen Pilzen, hausgemachten Spätzle, Kartoffelbällchen, Serviettenknödel, Apfelrotkohl, Gemüse, glacierten Maronen und Preiselbeeren



36,50€ p. Pers.

Lackierte Barbarie-Entenbrust mit Weißstannenhonig und grobem Pfeffer auf Cremigem Pilzrisotto 24,00€

Fleisch

Paniertes Kalbsschnitzel

in Butterschmalz gebraten mit Pommes frites oder Kartoffelgurkensalat

- mit Preiselbeeren und Zitrone 19,90€

Zwiebelrostbraten in Burgunderjus

23,80€

mit Röstzwiebeln oder geschmolzenen Zwiebeln, Spätzle und Gemüse

Rinderrückensteak wahlweise mit unserem hausgemachten Barbequelack oder Kräuterbutter

dazu Berggasthofpommes, Rahmwirsing und Mais

28,00€

Rosa Kalbssteak mit feiner Morchel-Rahmsauce

dazu hausgemachte Kartoffelbällchen, Spätzle & Herbstgemüse

26,50€

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

Schweineschnitzel in Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle,

Pommes frites und frischem Marktgemüse

16,50€ pro Pers

Vegetarisch

Kartoffelpilztasche mit bunter Gemüsevariation

18,90€

Vegi-Burger mit Ziegenkäse - Hirsebratling, zweierlei Zwiebeln,

Salat-Gurke, Mais und Berggasthofpommes

18,90€

Hausgemachte Rotebeete-Gnocchi in feiner Kürbisvelouté

mit glasierten Petersilienwurzeln, frisch geriebenem Meerrettich

und gehobeltem Parmesan

18,50€

Und zum Schluss...

| | |
|---|---------------|
| Kirsch-Krokant-Parfait mit marinierten Kirschen und Schokoladencrumble | 8,90€ |
| Marinierte Margkräfler Zwetschegen mit Grießflammeri und Vanilleeis | 8,90€ |
| Halbflüssiges Schokoküchle mit Walnusseis | 9,90€ |
| Crème Brûlée mit Himbeersorbet | 8,90€ |
| Dessertvariation „Schlüssel“ - Lassen Sie sich überraschen | 14,50€ |
| Sahnemeringe mit Eis (Haselnuss- und Vanilleeis) | 7,50€ |
| 1 Kugel Sorbet ³⁾ (Cassis, Zitrone, Mango, Birne, Himbeere) | 2,60€ |
| 1 Kugel Eis ²⁾ (Schoko, Vanille, Erdbeere, Hasel – o. Walnuss) | 2,20€ |
| Gemischtes Eis ²⁾ (mit Sahne) | 6,00€ (6,50€) |
| Espresso-Krokant-Eisbecher ²⁾ mit hausgemachtem Espressokrokanteis, Schokoeis & Espressolikör ⁷⁾ | 8,90€ |
| Nussbecher mit Amaretto und Nüssen Haselnuss-, Walnuss, und Vanilleeis ²⁾ | 8,50€ |
| „Eispresso“ - 1 Kugel Vanilleeis ²⁾ in Espresso ⁷⁾ | 4,20€ |
| Vanilleeis ²⁾ mit heißen Himbeeren | 7,50€ |
| Schwarzwaldbecher mit Sauerkirschen, Kirschwasser, Vanille- und Schokoeis ²⁾ | 7,90€ |
| 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

