

5 Gang Abendmenü zur Spargelzeit

Geräuchertes Schwarzwaldforellenfilet mit mariniertem Spargel, Rotebeete-Meerrettich-Cannelloni, gepickelten Radieschen und Forellenkaviar

Gebratene Elsässer Entenleber auf Spargelragout mit altem Balsamico und mariniertem Rhabarber

oder

Gebratene Jakobsmuschel und Garnele auf Spargelragout mit mariniertem Rhabarber und Beurre-Blanc

Kalbsrückensteak mit Kalbsbriesröschen, Markgräfler-Spargel, Estragon-Butter-Soße und hausgemachten Kartoffelbällchen

Limetten-Ingwer-Sorbet mit Schwarzwald-Gin und rosa Pfeffer

Mousse von der Karamell-Schokolade-Valrohna mit marinierten Erdbeeren, Zitronen-Mandel-Blättchen und Tahiti-Vanilleeis

5-Gang-Menü: 68 €

Menübestellung abends bis spätestens 20:15Uhr möglich

Weinbegleitung

(von jedem Wein 0,1l)

*2021er Sauvignon Blanc trocken
Weingut Lämmlin-Schindler, Markgräflerland/Baden*

0,1l 4,50 €

*2017er Chardonnay Jechtinger Steingrube Kabinett trocken, handsortiert
Weingut Norbert Helde, Kaiserstuhl/Baden (Biowein)*

0,1l 5,20 €

*2017er Sasbacher „Rote Halde“ Spätburgunder Kabinett trocken
Sasbacher Winzerkeller, Kaiserstuhl/Baden*

0,1l 4,80 €

Kaffee oder Digestif (exkl. Whiskey)

18 € pro Person



Vorspeisen

Kleiner Beilagensalat mit Rohkost	5,90 €
Blattsalat der Saison	6,00 €
- mit Rohkostsalat	6,80 €
- mit Sherry-Vinaigrette, gebratenen Champignons und frisch gehobeltem Parmesan	8,90 €
Bärlauch-Bruschetta mit glasierten Weinbergschnecken Knoblauchchips und krossem Speck	12,00 €
Salat vom Schwarzen Venere-Reis mit Spargel, Avocado Rauchlachs und pochiertem Bio-Hühnerei	14,00 €
Spargelmousse mit Passionsfrucht-Vinaigrette, karamellisiertem Ziegenkäse und Zupfsalat	12,50 €
Tartar vom Rinderfilet mit Röstbrot	14,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	6,00 €
- oder mit Speckknödel	6,00 €
Kartoffellauchcremesuppe mit Kaiserschoten und Bärlauchöl	6,00 €
- mit gebratener Jakobsmuschel und Garnele	8,90 €
Spargelschaumsüppchen mit eigener Einlage	6,50 €
- mit hausgebeizter Lachsforelle	8,50 €



Hauptgerichte Spargel

Badischer Stangenspargel mit aufgeschlagener Buttersauce

Wahlweise mit Kartoffeln oder Krazete

250g 21,80 €

350g 25,50 €

Wahlweise: - mit Schwarzwälder Schinken Spezialitäten

+8,50 €

- mit zweierlei vom Stubenküken

+8,90 €

- mit Doradenfilet

+8,50 €

- mit gebratenem Kalbssteak

+9,50 €

- mit gebratenem Schweinerückensteak

+6,90 €

- mit gebratenem Rinderrückensteak

+11,00 €

Passend zum Spargel empfehlen wir einen 2019er „Viviser“ Gutedel trocken
Vom Weingut Ziereisen, Markgräflerland/Baden

0,25l 8,90€

Leichter, frischer Weißwein mit Aromen von Zitrus & Pfirsich,
mit einer gut eingebundenen Säure

Fisch

Filets von der Schwarzwaldforelle (von Günter Wassmer in Mambach)
auf Spargelragout mit frischen Champignon-Ravioli & Weißwein-Soße

25,50 €

Filet von der Dorade mit gebratenen Calamaretti,
geschmorter Spitzpaprika, Kartoffel-Olivenöl-Püree
und Weißwein-Butter-Schaumsoße

28,00 €



Fleisch (Rind / Kalb / Schwein)

Paniertes Kalbsschnitzel

in Butterschmalz gebraten mit Preiselbeeren und Zitrone, dazu Pommes frites oder Kartoffelgurkensalat

22,00 €

„Schlüssel“ – Familienpfanne ab 2 Pers. (Kinder bis einschließlich 9 J. essen umsonst mit)

Schweineschnitzel (natur) in Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle, Pommes frites und frischem Marktgemüse

pro Person 16,90 €

Zwiebelrostbraten in Burgunderjus

mit Röstzwiebeln oder Schmelzzwiebeln, Spätzle & Gemüse

25,50€

Rinderrückensteak mit unserem hausgemachten

Barbecue-Lack oder Kräuterbutter, dazu Knoblauch-Spinat, Mais und Berggasthof-Pommes

28,50 €

Lamm

Lammhüfte, rosa gebraten und Lammragout vom heimischen Lamm,

mit Bärlauch-Polenta und Marktgemüse

26,50 €

Geflügel

Zweierlei vom Stubenküken - kurzgebraten und gebacken - mit Guacamole,

Chili-Dip, Süßkartoffelpommes und geschmorter Spitzpaprika

26,00 €

Fleischlos

Bärlauchtagliarini mit frisch geriebenem Bergkäse

und getrockneten Tomaten

19,50 €

Reisbällchen mit Büffelmozzarella und gebratenen Pilze

auf Knoblauchspinat

18,50 €

Quinoabrätling auf Karotten-Ingwer-Püree mit Gemüsevariation

18,50 €



Und zum Schluss...

Marinierte Erdbeeren mit Mousse von der Karamellschokolade und Bourbon-Vanilleeis	8,90 €
Mascaronemousse mit Rhabarber-Himbeerkompott und Himbeersorbett ³⁾	8,90€
Limoncello-Pannacotta mit Mangosorbet und Ananas	8,90 €
Halbflüssiges Schokoküchle mit Vanilleeis (Zubereitungszeit min. 15. Minuten)	9,90 €
Dessertvariation „Schlüssel“ – Lassen Sie sich überraschen... (Zubereitungszeit min. 15. Minuten)	14,50 €

Eisbecher

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)	6,90 € (7,50 €)
Espresso-Krokant-Eisbecher ²⁾ mit hausgemachtem Espresso-Krokanteis, 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⁾	4,50 €
Vanilleeis ²⁾ mit heißen Himbeeren	7,50€
Schwarzwaldbecher mit Sauerkirschen, Kirschwasser, Vanille- und Schokoeis ²⁾	8,50 €
Birnenschwips ³⁾ – Klein aber fein 1 Kugel Birnen sorbet mit Schwarzwälder Williams	4,90 €



Für den kleinen Hunger

Vesper servieren wir Ihnen durchgehend

Rindfleischsalat	12,00 €
Wurstsalat <small>4) 1) 3)</small>	11,50 €
Wurstsalat mit Käse <small>4) 3) 1)</small>	12,00 €
Käsesalat <small>4)</small>	12,00 €
Schwarzwaldvesper <small>1) 3) 4)</small> <i>Schwarzwälder Schinken, Blutwurst, Leberwurst, Bratwurst in Gelee, Kaminwurz und Bergkäse auf dem Brett serviert</i>	15,50 €
Eier „Russische Art“ <small>4) 3) 1)</small> <i>mit Kräutermayonnaise auf Wurstsalat und Salatumlage</i>	13,00 €
Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse <i>Gurken, Radieschen, Tomaten und Zwiebeln</i>	14,50 €
Großer Salatteller <i>Blatt- und Rohkostsalaten mit Ei</i>	12,50 €

Zum Vesper servieren wir Ihnen unser hausgebackenes Brot.

*Wir beziehen unsere Fleisch- und Wurstwaren
von der Dorfmetzgerei Stich in Fahrnau aus regionaler Tierhaltung*

Zusatzstoffe:

(1) Nitrit (Pökelsalz), (2) Farbstoff, (3) Ascorbinsäure, (4) Konservierungsstoffe, (5) Benzolsäure, (7) Koffein



Aperitif

Wir empfehlen Ihnen



<i>ein Glas Winzer – Rieslingsekt trocken vom Weingut Schwörer oder aufgefüllt</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>– mit hausgemachtem Holunderblütensirup</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,70 €</i>
<i>– mit Cassislikör (Kir Royal)</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,70 €</i>
<i>– mit Limetten-Ingwer-Sirup</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,70 €</i>
<i>– mit Orangensaft</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,80 €</i>
 <i>Lillet Vive</i>	 <i>0,2l</i>	 <i>6,50 €</i>

Lillet ist ein Aperitif aus Weinen (85 %) und Fruchtlikören (15 %).
 Zur Herstellung der Liköre wird die Schale verschiedener Zitrusfrüchte
 (grüne Orangen) und Chinarinde aus Peru mehrere Monate lang in Alkohol eingelegt.
 Lillet aufgefüllt mit Tonic Water, Gurke und Minze).

<i>Aperol Spritz</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Hugo (Holundersirup, Prosecco, Zitrone, Minze)</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Kir (Cassislikör mit Wein)</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Campari – Soda</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,20 €</i>
<i>Campari – Orange</i>	<i>0,2l</i>	<i>5,50 €</i>
<i>Martini bianco</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Pernod</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Cynar – Soda</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Sherry trocken / medium</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Gin Tonic wahlweise mit Monkey 47 (Schwarzwald Dry Gin) oder mit Bombay Sapphire (London Dry Gin)</i>	<i>0,2l</i>	<i>11,00 €</i>
	<i>0,2l</i>	<i>6,50 €</i>



Aperitif

Den Fahrern unter Ihnen empfehlen wir



Apfel-Quitten-Sekt alkoholfrei mit 90% Fruchtgehalt

0,1l 4,50 €

*„Hugo – Alkoholfrei“
mit Soda, Holunderblütensirup & Limette*

0,2l 4,00 €

*Fruchtiger Appetitmacher
Maracujasaft aufgefüllt mit Tonic Water*

0,2l 4,20 €

Sanbitter mit Eis und Zitrone (alkoholfreies Bittergetränk)

0,1l 3,90 €

Sanbitter mit Soda oder Orange

0,2l 4,50 €

*Hausgemachte Limetten-Ingwer-Limonade
mit frisch gepresstem Ingwer, - Limetten- & Zitronensaft*

0,5l 5,50 €

