

## 5 Gang Abendmenü

*Tartar vom Saibling und gebratene Garnele mit Safran Aioli,  
Jalapenos-Schaum und Basilikumöl*

\*\*\*

*Filet vom Wolfsbarsch mit Tomatenvinaigrette und Calamaretti*

\*\*\*

*Lammrücken im Filoteig mit frischen Pilzravioli in Salbeibutter und Gemüse*

\*\*\*

*Pfaffenberger Holunderblütengranité mit Winzersekt und Veilchenlikör*

\*\*\*

*Beerengratin mit Pistazieneis*

### **5-Gang-Menü: 68 €**

*Menübestellung abends bis spätestens 20:15Uhr möglich*

### **Weinbegleitung**

*(von jedem Wein 0,1l)*

*2020er Rosé Kabinett trocken  
Weingut C. Lang, Kaiserstuhl-Tuniberg/Baden*

*0,1l 4,50 €*

\*\*\*

*2020er Sauvignon Blanc trocken  
Weingut Martin Waßmer, Bad Krozingen/Markgräflerland*

*0,1l 4,60 €*

\*\*\*

*2017er Valpolicella Ripasso Classico, Superiore DOC trocken (Corvina/Rondinella)  
Villa de Moreschi, Valpolicella/veneto, Italien*

*0,1l 5,40 €*

\*\*\*

*Kaffee oder Digestif (exkl. Whiskey)*

**18 € pro Person**



## Vorspeisen

<b>Kleiner Beilagensalat mit Rohkost</b>	5,90 €
<b>Blattsalat der Saison</b>	6,00 €
- mit Rohkostsalat	6,80 €
- mit Sherry-Vinaigrette, gebratenen Champignons und frisch gehobeltem Parmesan	8,90 €
<b>Bruschetta mit Rauchlachs und Wachtelei</b>	12,00 €
<b>Tomaten- Brot- Salat mit Pulpo und Chorizo</b>	14,50 €
<b>Serano-Schinken mit Wassermelone, Feta und Orange</b>	12,00 €
<b>Duo von der Elsässer Entenleber</b> mit Hibiskusblütenreduktion, hausgemachtem Brioche und Kirschen	18,50 €

## Suppen

<b>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</b>	6,00 €
- mit DimSum	8,00 €
<b>Curry Kaltschale mit Kokosmilch, Mango und Gurke</b>	6,50 €
<b>Steinchampignonrahmsuppe mit frischen Pfifferlingen</b>	7,50 €



## Hauptgerichte

*Eine Portion gebratene Pfifferlinge zu jedem Gericht möglich  
4,00 € pro Portion*

<b>Sommersalat</b> mit gerösteten Vitalkernen, Rohkost und Ei	12,50 €
- mit <b>gebratenen Lachspailards</b> , und leicht pikantem Chillidip	+8,50 €
- mit <b>gebratener Maishähnchenbrust</b> , Champignons und Parmesan	+9,50 €

## 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 Jahre 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** wahlweise mit BBQ-Lack **oder** Kräuterbutter  
*dazu Petersilienkarotten, Mais und Berggasthof-Pommes* 28,50 €

**Pulled-Pork-Burger** mit würziger Whiskey-Sauce, Essiggurken,  
*Cheddar Käse, Schmelz- & Röstzwiebeln, dazu Pommes* 18,50 €

**Schweinerückensteak und Schweinebauch** (12Std. gegart)  
*vom Hotzenwälder Strohschwein mit Pfefferschaum, hausgemachten Kartoffelbällchen und Gemüse* 21,50 €



## Fisch

**Filets von der Schwarzwaldforelle** (von Günter Wassmer in Mambach)  
auf Rahmkohlrabi mit Kräuterkartoffeln & Weißwein-Soße 25,50 €

**Filet vom Wolfsbarsch** auf gedünstetem Gemüse  
mit Karotten-Ingwer-Soße und Fregola-Sarda 28,00 €

## Lamm

**Lammrücken** rosa gebraten  
mit Thymian-Rosmarin-Polenta und provenzalischem Gemüse 28,00 €

## Geflügel

**Maishähnchenroulade gefüllt mit Parmaschinken und Mozzarella,**  
geschmorter Spitzpaprika und Pilzrisotto 26,00 €

## Fleischlos

**Tagliarini-Nudeln** mit frischen Pfifferlingen,  
Tomaten, grünem Spargel und gehobeltem Parmesan 19,80 €

**Gemüseragout im Teigkissen** mit karamellisiertem Ziegenkäse  
und Salatbouquet 18,50 €

**Vegi-Burger** mit Couscous-Bratling, Gurke,  
Mais und würziger Whiskey-Sauce, dazu Pommes 18,50 €



Und zum Schluss...

<b>Limonenmousse</b> mit Zitrusfrüchten und Mango-Sorbet	8,90 €
<b>Kirschkrokantparfait</b> mit marinierten Kirschen	8,90 €
<b>Limoncello-Pannacotta mit Zitronensorbet</b> auf Himbeerfruchtsoße	8,90 €
<b>Halbflüssiges Schokoküchle</b> mit Vanilleeis (Zubereitungszeit min. 15. Minuten)	9,90 €
<b>Dessertvariation „Schlüssel“</b> – Lassen Sie sich überraschen... (Zubereitungszeit min. 15. Minuten)	14,50 €

Eisbecher

<b>1 Kugel Sorbet</b> <sup>3)</sup> (Cassis, Zitrone, Mango, Birne, Himbeere)	2,60 €
<b>1 Kugel Eis</b> <sup>2)</sup> (Schoko, Vanille, Erdbeere, Hasel – o. Walnuss)	2,20 €
<b>Gemischtes Eis</b> <sup>2)</sup> (mit Sahne)	6,90 € (7,50 €)
<b>Espresso-Krokant-Eisbecher</b> <sup>2)</sup> mit hausgemachtem Espresso-Krokanteis, Schokoeis & Espressolikör <sup>7)</sup>	8,90 €
<b>Nussbecher mit Amaretto und Nüssen</b> Haselnuss-, Walnuss- und Vanilleeis <sup>2)</sup>	8,50 €
<b>„Eispresso“</b> – 1 Kugel Vanilleeis <sup>2)</sup> in Espresso <sup>7)</sup>	4,50 €
<b>Vanilleeis</b> <sup>2)</sup> mit heißen Himbeeren	7,50 €
<b>Schwarzwaldbecher</b> mit Sauerkirschen, Kirschwasser, Vanille- und Schokoeis <sup>2)</sup>	8,50 €
<b>Birnenschwips</b> <sup>3)</sup> – Klein aber fein 1 Kugel Birnen sorbet mit Schwarzwälder Williams	4,90 €



Für den kleinen Hunger

*Vesper servieren wir Ihnen durchgehend*

<b>Rindfleischsalat</b>	12,00 €
<b>Wurstsalat</b> <sup>4) 1) 3)</sup>	11,50 €
<b>Wurstsalat mit Käse</b> <sup>4) 3) 1)</sup>	12,00 €
<b>Käsesalat</b> <sup>4)</sup>	12,00 €
<b>Schwarzwaldvesper</b> <sup>1) 3) 4)</sup> <i>Schwarzwälder Schinken, Blutwurst, Leberwurst, Bratwurst in Gelee, Kaminwurz und Bergkäse auf dem Brett serviert</i>	15,50 €
<b>Eier „Russische Art“</b> <sup>4) 3) 1)</sup> <i>mit Kräutermayonnaise auf Wurstsalat und Salatumlage</i>	13,00 €
<b>Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse</b> <i>Gurken, Radieschen, Tomaten und Zwiebeln</i>	14,50 €
<b>Großer Salatteller</b> <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>	0,1l	5,50 €
<i>– mit hausgemachtem Holunderblütensirup</i>	0,1l	5,70 €
<i>– mit Cassislikör (Kir Royal)</i>	0,1l	5,70 €
<i>– mit Limetten-Ingwer-Sirup</i>	0,1l	5,70 €
<i>– mit Orangensaft</i>	0,1l	4,80 €
<i>Lillet Vive</i>	0,2l	6,50 €

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



## 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 €

