

5 Gang Abendmenü

Variation von Räucherfischen mit gepickeltem Gemüse

Weinbergschnecken auf Petersilienpüree mit Knoblauch- und Speckchip

*Tranché vom Steinbutt mit Jakobsmuschel und Garnele
auf Kürbis-Pastinaken-Gemüse
mit Beurre-Blanc*

*Medaillon vom Rinderfilet mit Pommery-Senf-Soße,
hausgemachtem Kartoffelbällchen und Gemüse*

*Markgräfler Zwetschgen mit Vanille-Schokoladen-Knödel
und Haselnusseis*

5-Gang-Menü: 68 €

Menübestellung abends bis spätestens 20:15 Uhr möglich

Weinbegleitung

(von jedem Wein 0,1l)

*2020er Eisackertaler Weißburgunder trocken DOC
Kellerei Cantina Valle Isarco
Klausen Südtirol*

0,1l 4,80 €

*2021er C. Lang Rosé Kabinett trocken
Weingut Lang Kaiserstuhl-Tuniberg / Baden*

0,1l 4,70 €

*2020er „Ursprung“ Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Portugieser
Weingut Schneider, Ellerstadt / Pfalz*

0,1l 6,50 €

Kaffee oder Digestif nach Wahl (exkl. Whiskey)

17 € pro Person

Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.



Vorspeisen

Kleiner gemischter Beilagensalat	5,90 €
Blattsalat der Saison	6,00 €
- mit Rohkostsalat	6,80 €
- mit Sherry-Vinaigrette, gebratenen Champignons und frisch gehobeltem Parmesan	8,90 €
Herbstlicher Endivien-Chicorée-Salat	
- mit gerösteten Kernen, marinierten Trauben und frisch geriebenem Meerrettich	8,90 €
Frische Feige mit karamellisiertem Ziegenkäse auf Kürbis-Pastinaken-Gemüse mit Pinien-Kern-Vinaigrette	9,80 €
Tartar vom heimischen Weiderind mit gebackener Kalbskopfpraline und Sauce Gribiche	14,50 €
Zweierlei von Saibling und Schwarzwälder-Räucherforelle	14,50 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit hausgemachtem	
- Kartoffelpilzravioli	6,50 €
- Kräuterflädle	6,00 €
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	6,50 €
Wildrahmsuppe mit Cognac und Waldpilzen	8,90 €

Hauptgerichte

Fleisch (Rind / Kalb / Schwein)

Paniertes Kalbsschnitzel

*in Butterschmalz gebraten mit Pommes frites **oder** Kartoffelgurkensalat
- mit Preiselbeeren und Zitrone*

22,00 €

Zwiebelrostbraten in Burgunderjus

*mit Röstzwiebeln **oder** Schmelzzwiebeln, Spätzle & Gemüse*

25,50€

Duo von Rinderfilet-Medaillon und geschmortem Kalbsbäckle

mit Marktgemüse und hausgemachten Kartoffelbällchen

29,00 €

Geschnetzelte Kalbsleber in feiner Madeirasoße

mit karamellisiertem Apfel und Rösti

22,50 €

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

*Schweineschnitzel in Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle,
Pommes frites und frischem Marktgemüse*

pro Person 16,90 €

Fisch

Filets von der heimischen Schwarzwaldforelle aus Günter's Forellenweiher

(Mambach) auf Rahmwirsing mit Petersilien-Kartoffeln

25,50 €

Filet von der Dorade auf gedünstetem Gemüse mit Kürbis-Tagliarini

26,50 €

Fischsuppe „Bouillabaisse Art“

*mit Fisch- und Meeresfrüchteeinlage, Sauce Rouille, Safran Kartoffel,
geröstetem Knoblauch-Baguette und geriebenem Emmentaler*

24,50 €

Wildgerichte aus heimischer Jagd

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



22,50 €

Zweierlei vom Wildschwein - Kurzgebratenes Filet und geschmorte Keule
an feiner Pilzrahmsoße mit hausgemachten Serviettenknödel
und Apfelrotkohl

25,50 €

Rehrücken am Stück gegart (ab 2 Personen)
mit gebratenen Pilzen, hausgemachten Spätzle, Kartoffelbällchen,
Serviettenknödel, Apfelrotkohl, Gemüse, glacierten
Maronen und Preiselbeeren



pro Person 38,00 €

Geflügel

Knusprige Bauernente mit glasierten Maronen, Bratapfel, Rahm-Wirsing
und Kartoffelbällchen

25,50 €

Fleischlos

Kartoffelpilztasche mit bunter Gemüsevariation und Maronen
(Vegan möglich)

18,90 €

Pilzrisotto mit Rotebeete-Meerrettich-Flan

18,50 €

Kürbis-Tagliarini mit gerösteten Vitalkernen, Spinat
und frisch gehobeltem Parmesan

18,50 €



Und zum Schluss...

Kirschkrokantparfait mit marinierten Schnaps-Kirschen	8,90 €
Marinierte Markgräfler Zwetschgen mit Vanille-Schokoladen-Knödel und Haselnusseis	8,90 €
Halbflüssiges Schokoküchle mit Vanilleeis	9,90 €
Pannacotta mit karamellisierter Rum-Ananas, Himbeersoße- & Sorbet	8,90 €
Creme Brûlée mit Cassisorbet	9,50 €
Dessertvariation „Schlüssel“ – Lassen Sie sich überraschen	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 & Esspressolikör 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 ^{4) 1) 3)}	11,50 €
Wurstsalat mit Käse ^{4) 3) 1)}	12,00 €
Käsesalat ⁴⁾	12,00 €
Schwarzwaldvesper ^{1) 3) 4)} <i>Schwarzwälder Schinken, Blutwurst, Leberwurst, Bratwurst in Gelee, Kaminwurz und Bergkäse auf dem Brett serviert</i>	15,50 €
Eier „Russische Art“ ^{4) 3) 1)} <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 Landmetzgerei Stich in Fahrnau aus regionaler Tierhaltung.*

Zusatzstoffe:

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

Bei Fragen zu Allergenen, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.



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 €

