

5 Gang Abendmenü

Duo von Pfaffenberger Rehterrine und Elsässer Entenleber mit Quitte

Gebratene Jakobsmuschel und Garnele mit Kafir-Limonen-Soße

Entenkeulen Essenz mit DimSum

Hirschfilet mit Herbstgemüse und Waldpilzravioli

Chai-Latte-Parfait mit Rumfeige und Mascarpone mousse

5-Gang-Menü: 68 €

Menübestellung abends bis spätestens 20:15 Uhr möglich

Weinbegleitung

(von jedem Wein 0,1l)

*2018er Grauburgunder „Berg“ Spätlese trocken
Weingut C. Lang, Kaiserstuhl-Tuniberg/Baden*

0,1l 5,20 €

*2019er Grüner Veltliner trocken
Weingut Wenzli, Langenlois Kamptal/Österreich*

0,1l 4,50 €

*2019er „Serpaiolo“ (Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot)
Serpaia di ENDRIZZI, Fonteblanda (Gr) Maremma, Toscana*

0,1l 5,80 €

Kaffee oder Digestif nach Wahl (exkl. Whiskey)

18 € pro Person



November – Dezember

Gänse Zeit

Markgräfler Feldsalat mit glasierten Gänseinnereien und frisch geriebenem Meerrettich

Nur Vorspeise 9,80 €

*Brust und Keule – knusprig im Ofen gebraten an einer
Gänsejus, mit glacierten Maronen, gefülltem Bratapfel, Apfelrotkraut,
hausgemachten Semmel- und Kartoffelknödel*

Nur Hauptgang 32,50 € pro Person

Wiesentäler Birnenkompott mit Topfenknödel und Walnusseisl

Nur Dessert 8,50 €

Menü 46 €

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 €
Markgräfler Feldsalat, wahlweise mit	
- mit gerösteten Kernen, rauben, frisch geriebenem Meerrettich, gepickeltem Kürbis und karamellisiertem Ziegenkäse	9,50 €
- gerösteten Speckstreifen und Brotcroutons	8,50 €
Tartar vom Saibling mit Limone, Ingwer und Wasabi Tapioka	12,50 €
Elsässer Entenleber Terrine mit geräucherter Entenbrust, frischer Portweinfeige und hausgemachtem Brioche	19,80 €

Suppen

Rinderkraftbrühe mit hausgemachten	
- Kartoffelpilzravioli	6,50 €
- Kräuterflädle	6,00 €
Kürbiscremesuppe mit Zitronengras, Ingwer und Kokosschaum	6,50 €
Fischsuppe „Bouillabaisse Art“ mit Fisch- und Meeresfrüchteeinlage, Sauce Rouille, geröstetem Knoblauch-Baguette und geriebenem Emmentaler	14,50 €

Hauptgerichte

Fleisch (Rind / Kalb / Schwein)

Paniertes Kalbsschnitzel

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

22,50 €

Zwiebelrostbraten in Burgunderjus

*mit Röstzwiebeln **oder** geschmolzenen Zwiebeln, Spätzle & Gemüse*

25,50 €

Wiesentäler Sauerbraten

mit Apfelrotkohl und Kartoffelpüree

22,50 €

Medaillons vom Rinderfilet

in feiner Pilzrahmsoße mit Wintergemüse und Berggasthofpommes

32,00 €

Geschnetzelte Kalbsleber in feiner Madeirasoße

mit karamellisiertem Apfel und Rösti

23,80 €

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

Schweineschnitzel natur in Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle,

Pommes frites und frischem Marktgemüse

pro Person 18,90 €

Fisch

Filets von der heimischen Schwarzwaldforelle aus Günter's Forellenweiher

(Mambach) auf Rahmwirsing mit Petersilien-Kartoffeln

25,50 €

Filet vom Lachs unter der Macadamia-Nusskruste

auf Kokos-Risotto mit Broccoli und Thaicurry-Nage

28,00 €



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

26,50 €

Fleischlos

Süßkartoffelpilztasche mit bunter Gemüsevariation,
Maronen und Walnüssen (Vegan möglich)

19,50 €

Kürbis-Knödel mit würzigem Bergkäse
auf Rahmwirsing mit Rotebeete

19,50 €

Gemüseragout im kross gebackenem Teigkissen
Mit roten Linsen und Spinatvelouté

19,50 €



Und zum Schluss...

Halbflüssiges Schokoküchle mit Vanilleeis	9,90 €
Weißes Schokoladenmousse mit Gewürz-Orangen und Himbeersorbet	8,90 €
Creme Brûlée mit Cassisorbet	9,50 €
Baba au rum mit Kreolischer Soße und Kokossorbet (Brioche in Rumsirup getränkt)	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 & 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.

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.



Schnäpse, Geiste und Brände, Kräuter

<i>Obstler</i>	<i>2cl</i>	<i>2,90 €</i>
<i>Weinhefebrand</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Schwarzwälder Williams, Kirschwasser, Mirabelle, Himbeergeist, Honig-Kirsch</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Haselnussschnaps</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Zibartenbrand</i>	<i>2cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Kräuterbranntwein</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Alte Pflaume „Vieille Prune“ (Eichfasslagerung)</i>	<i>2cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Fine Calvados Papitoux V.S.O.P.</i>	<i>2cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Grappa Barrique</i>	<i>2cl</i>	<i>3,90 €</i>
<i>Traminer Marc aus dem Eichholzfass</i>	<i>2cl</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Blutwurz</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Ramazotti, Jägermeister</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Fernet Branca</i>	<i>2cl</i>	<i>3,20 €</i>
<i>Glenfiddich, Single Malt, Scotch Whisky, 12 J.</i>	<i>2cl</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Glenfiddich, Single Malt, Scotch Whisky, 15 J.</i>	<i>2cl</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Laphroaig Select Islay Single Malt</i>	<i>2cl</i>	<i>5,40 €</i>
<i>Baileys</i>	<i>2cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Remy Martin VSOP</i>	<i>2cl</i>	<i>4,90 €</i>
<i>Sambucca</i>	<i>2cl</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Malteser (gekühlt serviert)</i>	<i>2cl</i>	<i>3,30 €</i>



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 €

