

# Abendmenü

Thunfischartar mit Guacamole, Wasabi-Garnele  
und Limonen-Ingwer-Vinaigrette

\*\*\*

Jakobsmuschel auf feinem Kalbskopfragout mit Estragon-Beurre-Blanc

\*\*\*

Wachtelbrust mit gebratener Entenleber, Macadamia, Armeritter  
und Kaffee-Karamell

\*\*\*

Rinderfiletmedaillon mit gebratenen Kalbsbriesröschen, glasierten Bund-Karotten  
und frischen Pilzravioli

\*\*\*

Apfel-Küchle mit Zimt-Zucker  
Schokoladen-Vanille-Sahne und Walnusseis

5-Gang-Menü: 86€

Menübestellung abends bis spätestens 20.15Uhr möglich

Weinbegleitung (von jedem Wein 0,1l) 24,00€ p.P

Weinbegleitung ohne Sauvignan Blanc 19€ p.P

2022er Durbacher Spätburgunder Rosé trocken/ Weingut Schwörer, Durbach, Baden

0,1l 4,90€

\*\*\*

2022er Sauvignan Blanc trocken/ Weingut Martin Wassmer, Bad Krozingen, Markgräflerland/ Baden

0,1l 4,90€

\*\*\*

2019er Grauburgunder „BERG“ Spätlese trocken

18 Mon. Barrique, Weingut C. Lang, Kaiserstuhl-Tuniberg/Baden

0,1l 5,60€

\*\*\*

2018er Mauchener Blaufränkisch trocken

Weingut Lämmlin-Schindler, Mauchen Markgräflerland/Baden

0,1l 6,30€

\*\*\*

Kaffee oder Digestif nach wahl (exkl. whiskey)

## Vorspeisen/Zwischengerichte

Kleiner gemischter Beilagensalat	6,80€
Blattsalat der Saison	7,00€
• mit Rohkostsalat	7,80€
• mit Sherry-Vinaigrette, gebratenen Champignons und frisch gehobeltem Parmesan	9,50€
Endivien-Radicchio-Salat mit Pomelo, Apfel, gerösteten Kernen, karamellisiertem Ziegenkäse und Walnussöl	9,80€
½ Avocado mit Dattel-Miso-Vinaigrette, Zupfsalaten und Rosmarin-Grissini	9,80€
Gebratene Garnelen mit Lachs-Tataki (Lachs kurz angebraten) Chorizo, Chili-Gurken und Spitzpaprika	15,50€
Tartar vom Rinderfilet mit Kopfsalat und Röstbrot	15,50€
• mit gebratener Entenleber	19,80€

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	6,80€
• mit pochiertem Ei und Croutons	7,50€
Karotten-Ingwer-Suppe mit Kokos und Erdnüssen	7,50€
- mit Dim-Sum	8,50€
Fischsüppchen „Bouillabaisse Art“ mit Fisch- und Meeresfrüchteeinlage, Sauce Rouille, geröstetem Knoblauch-Baguette und geriebenem Emmentaler	15,50€

## Hauptgerichte

### Fisch

---

Filets von der heimischen Schwarzwaldforelle  
mit Spitzkohl und Petersilien-Kartoffeln 26,00€

Filet von der Dorade mit gebratenen Calamaretti,  
gedünstetem Gemüse, Sauce Beurre-Blanc und Risotto 28,50€

### Geflügel

---

Cordon-Bleu vom Mais-Hähnchen mit hausgemachten Kartoffelbällchen  
und Karotten-Erbesen-Gemüse 26,50€

### Lamm

---

Rosa gebratene Lammhüfte und geschmorte Lamm-Haxe  
mit Gewürzjus, Früchte-Couscous und Blattspinat 29,50€

### Vegetarisch

---

Reisbällchen mit veganem Cheddar, Steinchampignons, Spitzpaprika  
und Spinatsoße **Vegan möglich** 19,50€

Kartoffel-Spinat-Cordon-Bleu mit feinem Schmelzkäse,  
frischem Marktgemüse und Sellerieschaumsoße 21,50€

Frische Tagliarini-Nudeln mit getrockneten Tomaten, Peperoni, Knoblauch, Oliven,  
Champignons, Frühlingslauch, Zucchini und frisch gehobeltem Parmesan 18,90€

## Fleisch/Klassiker

---

### Paniertes Kalbsschnitzel

in Butterschmalz gebraten mit Pommes frites oder Kartoffelgurkensalat

- mit Preiselbeeren und Zitrone 26,00€

Zwiebelrostbraten in Burgunderjus mit Röst- oder geschmolzenen Zwiebeln,  
Spätzle und Marktgemüse 31,50€

### Rinderrückensteak (ca. 250g)

mit Marktgemüse und Berggasthofpommes 32,50€

- mit Kräuterbutter + 2,00€
- mit Pfefferrahmsauce + 2,00€
- mit BBQ-Lack + 2,00€

### Duo von Rinderfiletmedaillon und geschmortem Kalbsschäufelstück

mit Kartoffelbällchen, Spätzle und Gemüse 34,00€

### 24 Stunden gegarter Schweinebauch und Filet vom Duroc-Schwein

mit Mais-Plätzchen und Gemüse 26,50€

### Rinder Tafelspitz in feiner Meerrettichsoße

mit Petersilien-Kartoffeln und Bouillongemüse 24,50€

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

Schweineschnitzel „Natur“ in Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle,

Pommes frites und frischem Marktgemüse 22,00€ pro Pers

## Und zum Schluss...

wildheidelbeer-Himbeer-Ragout mit Mascarpone-Mousse und Mangosorbet	9,50€
Halbflüssiges Schokoküchle mit Vanilleeis (mind. 15 Min. Zubereitungszeit)	11,90€
Zweierlei Schokomousse von Weißer Toblerone und belgischer Grand-Cru Schokolade mit marinierten Vanille-Orangen	9,80€
Crème brûlée mit Cassisorbet	11,90€
Dessertvariation „Schlüssel“ - Lassen Sie sich überraschen (Mind. 20 Min. Zubereitungszeit)	17,50€
Sahnemeringe mit Eis (Haselnuss- und Vanilleeis)	9,50€

## Eisbecher

1 Kugel Sorbet <sup>(2)</sup> (Cassis, Zitrone, Mango, Birne, Himbeere)	3,60€
1 Kugel Eis <sup>2)</sup> (Schoko, Vanille, Erdbeere, Hasel – o. Walnuss)	3,00€
Gemischtes Eis <sup>2)</sup> (mit Sahne)	8,00€ (8,50€)
Espresso-Krokant-Eisbecher <sup>2)</sup> mit hausgemachtem Espresso-Krokanteis, Schokoeis & Espresso-Likör <sup>7)</sup>	9,90€
Nussbecher mit Amaretto und Nüssen Haselnuss-, Walnuss, und Vanilleeis <sup>2)</sup>	9,90€
„Espresso“ - 1 Kugel Vanilleeis <sup>2)</sup> in Espresso <sup>7)</sup>	5,20€
Vanilleeis <sup>2)</sup> mit heißen Himbeeren	9,20€
Schwarzwaldbecher mit Sauerkirschen, Kirschwasser, Vanille- und Schokoeis <sup>2)</sup>	9,00€
Birnenschwips <sup>3)</sup> - Klein aber fein 1 Kugel Birnensorbet mit Schwarzwälder Williams	6,50€

## Für den kleinen Hunger

Vesper servieren wir Ihnen durchgehend

Rindfleischsalat	13,90€
Wurstsalat 4) 8) 3)	12,70€
Wurstsalat mit Käse 4) 3) 8)	13,50€
Käsesalat	13,50€
Schwarzwaldvesper 1) 3) 4) 8) Schwarzwälder Schinken, Blutwurst, Leberwurst, Bratwurst in Gelee, Kaminwurz und Bergkäse auf dem Brett serviert	17,50€
Eier "Russische Art" 4) 3) 8) mit Kräutermayonnaise auf Wurstsalat und Salatumlage	14,50€
Blattsalat mit karamellisiertem Ziegenkäse Gurken, Radieschen, Tomaten und Zwiebeln	16,50€
Großer Salatteller Blatt- und Rohkostsalaten mit Ei	13,90€

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 Antioxidationsmittel E300, E301,  
(4) Konservierungsstoffe E250, (5) Benzoesäure (7) Coffein (8) Stabilisator E450

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich beim Service. Gerne gibt Ihnen unsere  
separate Allergiker karte Auskunft über die in den Speisen ent haltenen Allergenen Zutaten

