

## 5 Gang Abendmenü

**(Bitte beachten Sie, dass wir an Sonn- und Feiertagen das Fünfgängemenü nicht anbieten.)**

*Duo von Pfaffenberger Rehterrine und Elsässer Entenleber mit Quitte und Brioche*

\*\*\*

*Wildrahmsüppchen mit Cognac, Spitzmorcheln und Wildschwein DimSum*

\*\*\*

*Jakobsmuschel und Saibling mit Kürbis-Pastinake und Kaviar Beurre-Blanc*

\*\*\*

*Wild-Hase vom Pfaffenberg „Königliche Art“ mit Perigord Trüffel,  
Kürbisgnocchi, Kohlröschen und Wildhasenjus mit Creme de Cassis*

\*\*\*

*Walnussparfait mit Milkschokoladenschaum und glasierten Zwetschgen*

### **5-Gang-Menü: 78 €**

*Menübestellung abends bis spätestens 20:15 Uhr möglich*

### **Weinbegleitung**

*2021er Gewürztraminer Spätlese trocken  
Winzerkeller Sasbach, Kaiserstuhl/Baden*

*0,1l 4,50 €*

\*\*\*

*2022er Grauburgunder Kabinett trocken  
Weingut C. Lang, Kaiserstuhl-Tuniberg/Baden*

*0,1l 5,90 €*

\*\*\*

*2019er Serpaiolo – Indicazione Geografica Protetta  
Serpaiola di ENDRIZZI, Fonteblanda (Gr) Maremma, Toscana*

*0,1l 6,00 €*

\*\*\*

*Kaffee oder Digestif nach Wahl (exkl. Whiskey)*

**von jedem Wein 0,1l inkl Kaffee: 24,50 € p.P. (ohne Rosé Lang: 20 € p.P)**

## Vorspeisen / Zwischengerichte

<b>Kleiner gemischter Beilagensalat</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>Markgräfler Feldsalat</b>	
- mit gerösteten Kernen, geriebenem Meerrettich und gepickeltem Kürbis	8,50 €
- mit gebratenem Speck und Brotcroutons	8,90 €
<b>Frische Feige mit karamellisiertem Ziegenkäse</b> auf Kürbis-Pastinaken-Gemüse mit Pinien-Kern-Vinaigrette	9,80 €
<b>Tartar vom Rinderfilet</b> mit Röstbrot und Kopfsalat	14,50 €
<b>Gebeizter Fjord-Lachs</b> mit Wasabi-Tapioka und Miso-Vinaigrette	14,50 €
<b>Elsässer Entenleber</b> mit Pfaffenberger Quitte und Brioche	19,50 €

## Suppen

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit hausgemachten	
- Kräuterflädle	6,00 €
- Pochiertem Bio-Hühnerei und Croutons	7,50 €
<b>Kürbiscremesuppe</b> mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl und Mandelmilchschaum	7,00 €
<b>Fischsüppchen nach „Bouillabaisse Art“</b> mit Jakobsmuschel, Garnele, Fischeinlage, Sauce Rouille, geröstetem Weißbrot und geriebenem Emmentaler	14,50 €

## Hauptgerichte

### Fleisch (Rind / Kalb / Schwein)

**Paniertes Kalbsschnitzel**

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

24,50 €

**Zwiebelrostbraten in Burgunderjus**

*mit Röstzwiebeln **oder** geschmolzenen Zwiebeln, Spätzle und Marktemüse*

27,50 €

**Duo von Rinderfilet-Medaillon und geschmortem Kalbsbäckle**

*mit Herbstgemüse und Spätzle*

29,50 €

**„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 19,90 €

### Fisch

**Filets von der Schwarzwaldforelle aus Günter's Forellenweiher (Mambach)**

*auf Rahmwirsing mit Petersilien-Kartoffeln*

25,50 €

**Filet vom Lachs unter der Macadamia-Nusskruste**

*Mit Kafir-Limonen-Soße und Kokosrisotto*

26,50 €



## Wild aus heimischer Jagd

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

24,50 €

**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

28,50 €

## Fleischlos

**Kartoffel-Kürbis-Cordon-Bleu** mit Blattspinat und Bergkäse  
und Herbstgemüse, dazu Pommes

19,50 €

**Frische Steinpilzravioli** mit pochiertem Bio-Hühnerei  
und frisch gehobeltem Trüffel

24,50 €

**Servierten-Knödel** in feiner Pilzrahmsoße mit Rahmwirsing,  
Kohlröschen, Rotebeete und Meerrettich

18,90 €

Und zum Schluss...

<b>Dunkles und Weißes Schokoladenmousse</b> mit Gewürzorange und Walnusseis	8,90 €
<b>Halbflüssiges Schokoküchle</b> mit Vanilleeis (Zubereitungszeit min. 15 Minuten)	9,90 €
<b>Pannacotta</b> mit Mangosoße und Kokossorbet	8,90 €
<b>Crème Brûlée</b> mit Cassis Sorbet	9,90 €
<b>Dessertvariation „Schlüssel“</b> – Lassen Sie sich überraschen	15,50 €
<b>Sahnemeringe mit Eis</b> (Haselnuss- und Vanilleeis)	8,50 €

Eisbecher

<b>1 Kugel Sorbet</b> <sup>3)</sup> (Cassis, Zitrone, Mango, Birne, Himbeere)	3,00 €
<b>1 Kugel Eis</b> <sup>2)</sup> (Schoko, Vanille, Erdbeere, Hasel – o. Walnuss)	2,60 €
<b>Gemischtes Eis</b> <sup>2)</sup> (mit Sahne)	7,00 € (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>	8,90 €
<b>„Eispresso“</b> – 1 Kugel Vanilleeis <sup>2)</sup> in Espresso <sup>7)</sup>	4,60 €
<b>Vanilleeis</b> <sup>2)</sup> mit heißen Himbeeren	8,50 €
<b>Schwarzwaldbecher</b> mit Sauerkirschen, Kirschwasser, Vanille- und Schokoeis <sup>2)</sup>	8,90 €
<b>Birnenschwips</b> <sup>3)</sup> – Klein aber fein 1 Kugel Birnen sorbet mit Schwarzwälder Williams	5,60 €

Für den kleinen Hunger

*Vesper servieren wir Ihnen durchgehend*

<b>Rindfleischsalat</b>	12,50 €
<b>Wurstsalat</b> <small>4) 1) 3)</small>	11,50 €
<b>Wurstsalat mit Käse</b> <small>4) 3) 1)</small>	12,00 €
<b>Käsesalat</b> <small>4)</small>	12,00 €
<b>Schwarzwaldvesper</b> <small>1) 3) 4)</small> <i>Schwarzwälder Schinken, Blutwurst, Leberwurst, Bratwurst in Gelee, Kaminwurz und Bergkäse auf dem Brett serviert</i>	15,50 €
<b>Eier „Russische Art“</b> <small>4) 3) 1)</small> <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*

*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>5,80 €</i>
<i>– mit hausgemachtem Holunderblütensirup</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>– mit Cassislikör (Kir Royal)</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>– mit Limetten-Ingwer-Sirup</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,90 €</i>
<i>– mit Orangensaft</i>	<i>0,1l</i>	<i>5,20 €</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>6,20 €</i>
<i>Hugo (Holundersirup, Prosecco, Zitrone, Minze)</i>	<i>0,2l</i>	<i>6,20 €</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>5,20 €</i>
<i>Martini bianco</i>	<i>5 cl</i>	<i>4,20 €</i>
<i>Pernod</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Cynar – Soda</i>	<i>4 cl</i>	<i>4,00 €</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**



<i>Apfel-Quitten-Sekt alkoholfrei mit 90% Fruchtgehalt</i>	<i>0,1l</i>	<i>4,20 €</i>
<i>„Hugo – Alkoholfrei“ mit Soda, Holunderblütensirup &amp; Limette</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Fruchtiger Appetitmacher Maracujasaft aufgefüllt mit Tonic Water</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,10 €</i>
<i>Sanbitter mit Eis und Zitrone (alkoholfreies Bittergetränk)</i>	<i>0,1l</i>	<i>3,80 €</i>
<i>Sanbitter mit Soda oder Orange</i>	<i>0,2l</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Hausgemachte Limetten-Ingwer-Limonade mit frisch gepresstem Ingwer, - Limetten- &amp; Zitronensaft</i>	<i>0,5l</i>	<i>5,50 €</i>