SCHLÜSSEL
Hotel – Restaurant

5 Gang Abendmenü zur Spargelzeit

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

Jakobsmuschel & Garnele mit gegrillter Wassermelone, Parmaschinken,
Kräuter-Öl und Buttermilch

***

Elsässer Entenleber mit gebratenem Perlhuhnfilet,
glasierten Hibiskus-Kirschen und Brioche

***

Medaillon vom Rinderfilet mit Pfifferlingen buntem Sommergemüse
und handgerollten Kartoffelbällchen

***

Pfaffenberger Holunderblüten-Granité mit Limette und Winzersekt

***

Ananas-Carpaccio mit Mango, Himbeer-Mascarpone-Cannelloni und Kokosnusseis

5-Gang-Menü: 89 €

Menübestellung abends bis spätestens 20:15 Uhr möglich

Weinbegleitung

(von jedem Wein 0,1l)

2022er Rosé „Ried Hasenhaide“ trocken
Weingut Ingrid Groiss Breitenwaida, Weinviertel/Österreich

0,1l 4,90 €

**

2022er Gewürztraminer, Spätlese trocken
Sasbacher Winzerkeller, Sasbach. Kaiserstuhl/Südtirol

0,1l 4,60 €

***

2020er Tenuta Sassoregale Sangiovese DOC
Maremma, Toscana

0,1l 6,90 €

***

Kaffee oder Digestif nach Wahl (exkl. Whiskey)

Weinbegleitung (von jedem Wein 0,1l) 19 € pro Person

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

SCHLÜSSEL
Hotel – Restaurant

Vorspeisen / Zwischengerichte

Kleiner Beilagensalat mit Rohkost	*6,80 €*
Blattsalat der Saison	*7,00 €*
- mit Rohkostsalat	*7,80 €*
- mit karamellisiertem Ziegenkäse	*9,50 €*
- mit Sherry-Vinaigrette, gebratenen Champignons und frisch gehobeltem Parmesan	*9,50 €*
Pulpo mit Jalapeño-Schaum, Chorizo-Brotcroûtons, *gegrillter Spitzpaprika und Kopfsalat*	*14,50 €*
Kirschtomaten mit Avocado, *grünem Spargel, Quinoa und Dattel-Miso-Vinaigrette*	*12,50 €*
Humus *mit orientalischem Joghurt, Oliven und gebackenem Tempura Gemüse*	*12,50 €*
Tartar vom Rinderfilet *mit Röstbrot und Zupfsalaten*	*15,50 €*

Suppen

Rinderkraftbrühe *mit Kräuterflädle*	*6,80 €*
Curry Kaltschale *mit Kokosmilch, Mango und Gurke*	*7,50 €*
Steinchampignonrahmsuppe *mit konfiertem Eigelb und Speckchip*	*8,50 €*

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

SCHLÜSSEL
Hotel – Restaurant

Hauptgerichte

Eine Portion gebratene Pfifferlinge zu jedem Gericht möglich	*4,50 €*
Sommersalat *mit gerösteten Vitalkernen, Rohkost und Ei*	*14,00 €*
- mit gebratenen Lachspaillards und leicht süß-scharfem-Chili-Dip	*+ 8,50 €*
- mit kleinem Cordon Bleu vom Freilandschwein	*+ 8,50 €*
- mit Rinderfiletstreifen und frisch gehobeltem Parmesan	*+ 14,50 €*

Fleischlos

Kartoffel-Cordon-Bleu *mit Cheddarkäse, Basilikumpesto und Spinat an bunter Gemüsevariation*	*21,50 €*
Gratinierte Zucchini und gefüllte Ofentomate *mit karamellisiertem Ziegenkäse auf Auberginenragout mit Safran-Cous Cous, gerösteten Mandeln und sonnen-getrockneten Aprikosen & Datteln (vegan möglich)*	*21,50 €*
Frische Steinchampignon-Ravioli *mit grünem Spargel, getrockneten Tomaten, Mozzarella und Salbei*	*22,50 €*

Fisch

Filets von der Schwarzwaldforelle *auf gedünstetem Gemüse mit Dill-Gurken, Kräuterkartoffeln und Gutedelsoße*	*26,50 €*
Filet vom Wolfsbarsch *mit Kartoffel-Olivenöl-Püree, sommerlicher Gemüsevinaigrette und mariniertem Salatherz*	*28,50 €*

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

SCHLÜSSEL
Hotel – Restaurant

Fleisch (Rind / Kalb / Schwein)

Paniertes Kalbsschnitzel
*in Butterschmalz gebraten mit Pommes frites **oder** Kartoffelgurkensalat*
dazu Preiselbeeren und Zitrone — *26,00 €*

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

US - Beef Brisket und Rinderrückensteak mit Kräuterbutter & Barbeque-Lack,
dazu Maiskolben gegrillte Paprika und Berggasthof Pommes — *36,50 €*

***Gebratene Kalbsleberscheiben** mit Balsamico-Jus*
ischen Salbei-Tagliarini und Rucola — *26,50 €*

***Pulled-Pork-Burger** mit würziger (leicht pikant) Whiskey-Sauce, Essiggurken,*
Cheddar-Käse, Schmelz- & Röstzwiebeln, dazu Pommes frites — *18,50 €*

***„Schlüssel" – Familienpfanne** ab 2 Pers. (Kinder bis 10 Jahre essen kostentenfrei mit)*
Schweineschnitzel (natur) in Rahmsoße mit hausgemachten Spätzle,
Pommes frites und frischem Marktgemüse — *pro Person 22,00 €*

Lamm

Duo von Rosa Lammhüfte und geschmorter Lamm-Haxe
mit mediterranem Gemüse und Thymian-Polenta — *29,50 €*

Geflügel

***Mais-Hähnchen-Brust** (lable Rouge, Freiland) mit frischen Pilzravioli*
in feinem Basilikum Pesto und Marktgemüse — *26,50 €*

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

SCHLÜSSEL
Hotel – Restaurant

Und zum Schluss...

Pannacotta *mit marinierten Erdbeeren und Cassis-Sorbet*	*9,80 €*
Kirsch-Krokant-Parfait *mit frischen Kirschen und Schokoladenmousse*	*9,80 €*
Ananascarpaccio *mit Mango und Sorbet-Trilogie*	*9,80 €*
Halbflüssiges Schokoküchle *mit Vanilleeis (Zubereitungszeit min. 15 Minuten)*	*11,90 €*
Dessertvariation „Schlüssel“ *– Lassen Sie sich überraschen (Zubereitungszeit min. 20 Minuten)*	*17,50 €*
Sahnemeringe mit Eis *(Haselnuss- und Vanilleeis)*	*9,50 €*

Eisbecher

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

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

SCHLÜSSEL
Hotel – Restaurant

Für den kleinen Hunger

Vesper servieren wir Ihnen durchgehend

Rindfleischsalat	*13,90 €*
Wurstsalat *4) 1) 3)*	*12,70 €*
Wurstsalat mit Käse *4) 3) 1)*	*13,50 €*
Käsesalat *4)*	*13,50 €*
Schwarzwaldvesper *1) 3) 4)* *Schwarzwälder Schinken, Blutwurst,* *Leberwurst, Bratwurst in Gelee, Kaminwurz und* *Bergkäse auf dem Brett serviert*	*17,50 €*
Eier „Russische Art“ *4) 3) 1)* *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, (4) Konservierungsstoffe, (5) Benzolsäure, (7) Koffein

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