

Fünf-Gang Abendmenü

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

*Pfaffenberger Rehterrine und Zweierlei von der Entenleber
mit Portweinapfel, Pfaffenberger Quitte, frischen Mandeln und Brioche*

Lachstatar und Quinoa mit Limonen-Kräuter-Öl und Crème double

Eismeersaibling auf feiner Kürbiscreme mit gedünstetem Gemüse und Kapern

*Heimischer Rehrücken mit frischen Steinpilzravioli,
glasierten Maronen, Preiselbeer-Birne und Apfelrotkohl*

Schokoladenmousse mit Zwetschgenragout und Haselnusseis

5-Gang-Menü: 89 €

Menübestellung abends bis spätestens 20:15 Uhr möglich

Weinbegleitung

*2023er Gewürztraminer, Spätlese trocken
Sasbacher Winzerkeller, Sasbach. Kaiserstuhl/Baden*

0,1l 4,20 €

*2022er Weißburgunder trocken
Weingut Kílian Hunn, Gottenheim/Baden*

0,1l 4,90 €

*2023er Durbacher Spätburgunder Rosé trocken
Weingut Schwörer, Durbach/Baden*

0,1l 4,50 €

*2020er Viña Cabriel D.O.P trocken, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot
Weingut Sauer, Utiel Requena, Süd-Ost-Spanien*

0,1l 6,00 €

Weinbegleitung (von jedem Wein 0,1l) inkl. Kaffee 21,90 € pro Person

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



Vorspeisen / Zwischengerichte

Kleiner gemischter Beilagensalat	6,90 €
Blattsalat der Saison	7,20 €
- mit Rohkostsalat	7,90 €
- mit Sherry-Vinaigrette, gebratenen Champignons und frisch gehobeltem Parmesan	9,50 €
Endivien-Salat	
- mit gerösteten Kernen, geriebenem Meerrettich, glasierten Trauben und Radieschen	8,90 €
Frische Feige mit karamellisiertem Ziegenkäse auf Quinoa mit Pinien-Kern-Vinaigrette und gepickeltem Gemüse	12,50 €
Tartar vom Rinderfilet mit Röstbrot und Kopfsalat	16,50 €
Gebeizter Fjord-Lachs und gebackene Wasabi-Garnele, mit marinierter Sesamgurke und Daikon	16,50 €
Suppen	
Rinderkraftbrühe mit hausgemachten Kräuterflädle	7,00 €
Kürbiscremesuppe mit gerösteten Kürbiskernen und Kürbiskernöl	7,50 €
Fischsüppchen nach „Bouillabaisse Art“ mit Jakobsmuschel, Garnele, Fischeinlage, Sauce Rouille, geröstetem Weißbrot und geriebenem Emmentaler	15,50 €

Fleisch (Rind / Kalb / Schwein)

Paniertes Kalbsschnitzel

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

28,50 €

Kalbslebergeschnetzeltes „Sauer“ mit Kartoffelrösti,
karamellisiertem Apfel und Röstzwiebeln

28,00 €

Rinderroulade „Hausfrauenart“

mit Kartoffelpüree und Apfelrotkohl

25,50 €

Zwiebelrostbraten in Burgunderjus mit Röst- oder geschmolzenen Zwiebeln,
hausgemachten Spätzle und Marktgemüse

32,50 €

Rinderfilet-Medaillons mit Berggasthofpommes,
Knoblauchspinat und Steinchampignon-Pfeffersoße

36,50 €

„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 22,50 €

(auf Wunsch: paniert +1,50 € p.P, vom Kalb: +4,50 € p.P)

Fisch

Filets von der heimischen Schwarzwaldforelle

auf Rahmwirsing mit Petersilien-Kartoffeln & Weißwein-Butter-Schaumsoße

28,00 €

Filet vom Saibling auf Meeresfrüchte-Risotto mit Krustentierschaumsoße

(Pulpo, Jakobsmuschel, Garnele)

32,50 €



Wild aus heimischer Jagd (mehr Wildgerichte ab Oktober)

Rehragout aus der Wachholderbeize mit gebratenen Pilzen,
hausgemachten Spätzle, Preiselbeer-Birne und Rotkraut 25,50 €

Zweierlei vom Wildschwein - Kurzgebratenes Filet und geschmorte Keule
an feiner Pilzrahmsoße mit hausgemachten Serviettenknödel und Apfelrotkohl 26,50 €

Rehrücken am Stück gegart (ab 2 Personen)
mit gebratenen Pilzen, hausgemachten Spätzle, Kartoffelbällchen,
Serviettenknödel, Apfelrotkohl, Gemüse, glacierten Maronen und Preiselbeeren 39,90 €

Geflügel

Zweierlei von der Bauernente knusprig gebraten aus dem Ofen
mit glacierten Maronen, Bratapfel, Rahmwirsing und Kartoffelbällchen 29,50 €

Fleischlos

Kartoffel-Kürbis-Cordon-Bleu mit Blattspinat, Bergkäse
und Herbstgemüse, dazu hausgemachte Kartoffelbällchen 22,50 €

Frische Steinpilzravioli mit Rote Bete, Butternuss-Kürbis, Chicorée,
gerösteten Walnüssen und frisch gehobeltem Parmesan 24,00 €

Roteslinsencurry im Teigkissen auf Basmatireis mit Zuckerschoten
und fruchtiger Kokossoße vegan
(hierbei verwenden wir Produkte aus dem fairen Handel. In Zusammenarbeit mit dem
Cabanja Weltladen in Zell im Wiesental möchten wir die Herstellung von Produkten
unter fairen und menschenwürdigen Arbeitsbedingungen unterstützen) 21,50 €



Und zum Schluss...

Marinierte Markgräfler Zwetschgen mit Vanille-Schokoladen-Knödel und Walnusseis	9,80 €
Halbflüssiges Schokoküchle mit Vanilleeis (Zubereitungszeit min. 15 Minuten)	12,00 €
Pannacotta mit Mangosoße und Kokossorbet	8,90 €
Crème Brûlée mit Cassis Sorbet	9,80 €
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⁾	9,90 €
Birnenschwips ³⁾ – Klein aber fein 1 Kugel Birnen sorbet mit Schwarzwälder Williams	6,50 €

Für den kleinen Hunger

Vesper servieren wir Ihnen durchgehend

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

