

Aperitifs

Glas Winzersekt Pinot Rosé Brut
Weingut Mößner-Burtsche 5,80

fruchtig-herber Hausaperitif
(Campari, Orangensaft, Grapefruitsaft, Winzersekt) 6,20

Vorspeisen und Suppen

Gemischter Beilagensalat	5,00
Gratinierter Ziegenfrischkäse mit eingelegten Mirabellen	15,50
Wachtelterrinen mit Rotwein-Gewürzfeigen und kleinem Blattsalat	15,50
Cremesuppe vom Hokaidokürbis mit gerösteten Kernen	5,80
Rinderkraftbrühe mit Flädle	5,80

Menü „Saison“

ab -zwei- Personen

gebratener Zander und Garnele auf Kürbischutney

Rosa gebratenes Rehnüsschen an Burgundersoße
dazu Wirsing und handgeschabte Spätzle

Pochierte Birne an Salzkaramell
mit Vanillecreme und Kürbiskernparfait

pro Person 62,00 nur Hauptgericht 42,00

Weinempfehlung: 22-er Badenweiler Römerberg, Spätburgunder trocken -Barrique Ausbau-
Weingut H. Dörflinger, Müllheim 0,75-l Fl. 38,00

Fischgerichte

Gebratenes Filet vom Flusszander
auf Spitzkohl und Kürbismaultäschle 30,50

Frische Forelle „Blau“ oder „Müllerin Art“
mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Salat 24,50

Weinempfehlung : 23-er Auxerrois trocken (der zarte Burgunder)
Weingut Klumpp, Bruchsal 0,75-l Fl. 26,50

Hauptgerichte

Hausgemachte Kürbismaultäsche mit Ofenkürbis,
Spitzkohl und gerösteten Kernen 21,50

Schweinerückensteak mit frischen Champignons,
handgeschabte Spätzle und Salat 20,50

Rumpsteak vom Elztäler Weiderind an würziger Pfeffersoße
dazu Spätzle oder Bratkartoffeln und Salat 30,50

Mild gebeiztes Ragout vom Reh
dazu handgeschabte Spätzle und Salat 25,50

Rehschnitzel an Burgundersoße
mit handgeschabten Spätzle und Salat 32,50

Feines aus der Dessertküche:

Pochierte Birne an Salzkaramell
mit Kürbiskernparfait und Vanillecreme 13,50

Topfenknödel mit Zwetschgenröster und Vanilleeis 11,50

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet nach Saison je 3,20

Eine Kugel Vanille- oder Walnusseis 2,00 mit einem Schuss Eierlikör 2,40