

Aperitifs

Glas Winzersekt Nobling Extra Brut 6,20
mit Likör vom roten Weinbergspfirsichlikör 6,40
Weingut H. Dörflinger, Müllheim

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

alkoholfreier Cocktail 4,50

Vorspeisen

Gemischter Beilagensalat	5,00
Feldsalat mit Äpfeln und Walnüssen	5,80
Feldsalat mit Speck und Kracherle	7,20
Hausgebeizter Wildschweinschinken und gebratenes Wachtelbrüstchen an Zwiebelconfit und kleinem Feldsalat	17,50
Feldsalat mit Rehmaultäschle, gebratenem Speck und Champignons	16,50

Suppe

Cremesuppe vom Hokaidokürbis	6,00
Rinderkraftbrühe mit Flädle	6,00

Menü Saison

ab -zwei- Personen

hausgebeizter Wildschweinschinken
und gebratenes Wachtelbrüstchen an Zwiebelconfit

Rehnüsschen an Burgundersoße
dazu handgeschabte Spätzle und Wirsing

gefüllter Apfelcrêpes an Quittensoße
mit einem Crémeeis von gerösteten Mandeln

pro Person 62,00 nur Hauptgericht 42,00

Weinempfehlung : 20-Durbacher Plaelrain, Spätburgunder trocken -Selektion- VDP 1.Lage
Weingut Andreas Laible 0,75-l Fl. 36,00

Fischgericht

Medaillon vom Seeteufel an Krustentiersoße
auf Blattspinat und Nudeln
34,50

Weinempfehlung : 23-er Grauburgunder trocken „Hand in Hand“
Weingut Meyer-Näckel & Klumpp 0,75-l Fl. 25,00

Hauptgerichte

Hausgemachte Rehmaultäschle mit gebratenem Speck und Champignons
auf cremigem Wirsing 24,00

Rehragout mild gebeizt
dazu handgeschabte Spätzle und Salat 25,50

Rehsteak aus der Keule an Burgundersoße
dazu handgeschabte Spätzle und Wirsing 34,50

Geschmorte Entenkeule
dazu Rotkraut und Kartoffelklöße 28,50

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

Hausgemachte Kürbis-Ravioli mit Ofenkürbis
auf Spitzkohl und gerösteten Kernen 21,50

Feines aus der Dessertküche:

Topfenknödel mit Zwetschgenröster und Vanilleeis 10,50

Warmer Ofenschlupfer mit Rumtopf Früchten und Walnusseis 11,50

Mousse von zartbitter Schokolade mit Birnenragout und Vanilleeis 11,50

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet oder eine Nocke Mousse au chocolate je 3,20

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