

## *Aperitifs*

Glas Winzersekt Pinot & Chardonnay Brut

Weingut H. Dörflinger 6,50

fruchtig-herber Hausaperitif

(Campari, Orangensaft, Grapefruitsaft, Winzersekt) 5,80

Limoncello Spritz

mit Minze, Limone und Eis 6,50

## *Vorspeisen und Suppen*

Gemischter Beilagensalat 5,00

Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan 16,50

Burrata mit Tomatensalat und Ruccola 14,50

Cremesuppe vom frischen Pfifferlingen 6,50

Rinderkraftbrühe mit Flädle 5,80

## *Menü „Saison“*

*ab -zwei- Personen*

Salat von grünem Spargel  
mit gebeiztem Lachs und gebratener Garnele

\*\*\*

Rinderlende mit frischen Pfifferlingen  
dazu Gemüse und Kartoffelrösti

\*\*\*

„Schwarzwälder – Kirsch“  
(Bayrische Creme, Brownie, Kirschwasser, Sorbet)

**pro Person 56,00**

Weinempfehlung: 20-er Campo Etrusco, Toscana Rosso

Castiglione della Pescaia, Vetulonia

0,75-l Fl. 24,00

## *Fischgerichte*

Medaillon vom schottischen Lachs unter der Zitrus-Mandelkruste  
dazu orientalischer Cous Cous und Fenchelgemüse 30,50

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

**Weinempfehlung** : 22-er Sauvignon blanc trocken-  
Weingut Andreas Laible, Durbach 0,75-l Fl. 28,50

## *Hauptgerichte*

Hausgemachte Tomaten-Mozarella-Ravioli  
auf Tomaten-Zucchini-Ragout und Pfifferlingsoße 21,50

Portion Pfifferlinge a la creme  
mit Semmelknödel oder Kartoffelrösti 23,00

Rumpsteak vom Elztäler Weiderind an würziger Pfeffersoße  
dazu Spätzle oder Pommes-frites und Salat 30,50

Schnitzel vom Kalbsnüssle „Wiener Art“  
mit Bratkartoffeln und Salat 28,50

Medaillons vom Kalbshüftle mit frischen Pfifferlingen  
dazu handgeschabte Spätzle und Salat 32,50

Rinderlende mit frischen Pfifferlingen  
dazu Kartoffelrösti und Gemüse 36,50

## *Feines aus der Dessertküche:*

„Schwarzwälder- Kirsch“  
(Bayrisch Creme, Brownie, Kirschwasser, Sorbet) 12,50

Mascarpone-Mousse-Schnitte  
mit frischen Beeren und einem Sorbet 12,50

Topfenknödel mit Zwetschgenröster und Vanilleeis 11,50

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet nach Saison je 3,20