

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 Rucicola 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