

# Vom Schwein

## Menü 1

Bunter Salatteller

\*

Schweinerücken „Calvados“  
mit  
Grünem Pfeffer  
feine Bandnudeln & Krokette  
Gemüsebouquet

\*

Schwarzwaldbecher

26,50 €

## Menü 2

Flädlesuppe

\*

Knackige Sommersalate  
mit  
Himbeervinaigrette

\*

Jungschweinelende in Dijonsenf-Sösse  
hausgemachte Spätzle  
Gemüsebouquet

\*

Kirschwasserbömbli

30,50 €

## Menü 3

Spargelcremesüppchen

\*

Lachsforellenterrine  
&  
Lachstartar  
an Salatbouquet

\*

Schweinemedallions  
mit  
Champignons á la creme  
Marktgemüse  
Spätzle & Krokette

\*

hausgemachtes Vanilleparfait  
mit  
marinierten Erdbeeren

39,50 €

# Vom Rind

## Menü 4

Flädlesuppe

\*

Bunter Salatteller  
mit  
Steinchampignons

\*

Badischer Sauerbraten  
dazu  
hausgemachte Spätzle  
&  
Preiselbeeren

\*

Kirschwasserbömbchen

32,50 €

## Menü 5

Rahmsuppe von frischen Gartenkräutern

\*

Gebratene Garnelen  
an  
Salaten der Saison

\*

Roastbeef rosa gebraten  
mit  
Kräuterkruste  
Marktgemüse  
Bandnudeln & Kroketten

\*

hausgemachtes Erdbeerparfait  
mit  
Rhabarberkompott

44,50 €

## Menü 6

Cremesuppe von der Bachforelle

\*

Salatteller der Saison

\*

Rinderfilet am Stück gebraten  
grüne Pfeffersoße  
Grillgemüse  
Kartoffelschaum & Bandnudeln

\*

Halbgefrorenes von frischen Himbeeren

46,50 €

# Vom Kalb

## Menü 7

Festtagssuppe  
mit  
Markklößchen

\*

Bunter Salatteller

\*

Geschmorte Kalbsschulter  
mit  
Pfifferlingsrahm  
Gemüse der Saison  
Spätzle & Kroketten

\*

Vanilleeis mit Beerendreierlei

38,50 €

## Menü 8

Bärlauch-Cremesüppchen

\*

Salate der Saison

\*

Kalbsrücken am Stück gebraten  
mit  
Steinpilzen á la creme  
hausgemachte Spätzle  
&  
Marktgemüse

\*

Creme Bruleé  
garniert  
mit frischen Früchten

41,50 €

## Menü 9

Feiner Safran-Risotto  
mit  
gebratenem Wildlachs  
&  
Basilikum-Pesto

\*

Ruccolasalat mit Aceto Balsamico  
Strauchtomaten  
&  
Parmeggiano Reggiano

\*

Osso Bucco von der Kalbshaxe  
in Barolojus  
&  
Toscanischem Kartoffelpüree

\*

hausgemachtes Tiramisu

46,50 €

# Geflügel

## Menü 10

Zucchini cremesüppchen

\*

Bunter Salatteller

\*

Poulardenbrust „Suprême“  
mit  
Mochelrahm  
&  
feinen Bandnudeln

\*

Weißes Schokoladenmousse  
garniert mit  
frischen Früchten

36,50 €

## Menü 11

Tatar vom hausgebeiztem Wildlachs  
an kleinem Salatbouquet

\*

Barbarie - Entenbrust  
mit

Schwarzer Johannisbeer-Jus  
Mandelbroccoli  
&  
Kartoffelgratin

\*

Mohnparfait  
auf  
Grand-Manier-Soße

40,50 €

# Lamm

## Menü 12

Schaumsüppchen  
von der Brunnenkresse  
mit  
Lachs

\*

Frühlingssalate mit Artischockenherzen  
in Strauchtomaten-Vinaigrette

\*

Lammrücken gegrillt  
an Thymianjus  
Schwenkkartöfelchen & Ofenzucchini

\*

Dessertvariationen

46,50 €

## Vom heimischen Wild

## Fisch

### Menü 13

Schwarzwälder Forellenterrine  
&  
Lachstatar  
an kleinem Salatbouquet

\*

Geschmorte Hirschkeule „Jagdherren  
Art“  
mit  
Pfifferlingen & Preiselbeerbirne  
hausgemachte Spätzle

\*

Tannenhonigparfait  
auf  
Sauerkirschsöße

39,50 €

### Menü 14

Salat von jungem Spinat  
mit  
Stangenspargel und Parmaschinken

\*

Lachssteak mit Bärlauchpesto  
&  
Zweierlei Reis

\*

Granité vom Prosecco

39,50 €

### Menü 16

Wildkräutersalat

\*

Zanderfilet „badisch“  
mit  
Rieslingsöße  
&  
feinen Bandnudeln  
Gemüsebouquet

\*

Beschwipstes Schwarzwaldmädel

36,50 €