

Vom Schwein

Menü 1

Winterlicher Salatteller

*

Knuspriger Honig-Krustenbraten
Backpflaumen
Semmelknödel & Rotkraut

*

Großmutter's Bratapfel mit Rumrosinen
&
Vanillesoße

28,50 €

Menü 2

Terrine vom Bachsaibling & Lachsforelle
an
kleinem Salatbouquet

*

Jungschweinerücken am Stück gebraten
mit grünem Pfeffer in Calvados-Rahm
Saisongemüse
hausgemachte Spätzle
Kroketten

*

Hausgemachtes Lebkuchenparfait
mit
Sauerkirschen

36,50 €

Menü 3

Kraftbrühe vom Tafelspitz
mit
Pfannkuchenspiralen

*

Winterlicher Salatteller
mit
Walnuss-Vinaigrette

*

Schweinelende am Stück gebraten
in Dijonsensfösle
Marktgemüse
Spätzle & Serviettenknödel

*

Schwarzwälder Kirschwasserbömbli

36,50 €

Vom Rind

Menü 4

Grünkernsüppchen mit Kracherle

*

Bunter Salatteller
mit
Steinchampignons

*

Badischer Sauerbraten
dazu
hausgemachte Spätzle
&
Preiselbeeren

*

Zimtparfait mit Zwetschgensösle

34,50 €

Menü 5

Feldsalat mit Cassis-Vinaigrette
Speck & Kracherle

*

Roastbeef rosa gebraten
mit

Kräuterkruste
Rotwein-Schalotten
Gemüsebouquet
&
Kartoffelgratin

*

Schokomousse

36,50 €

Menü 6

Kürbiscremesüppchen

*

Salatteller der Saison

*

Rinderfilet am Stück gebraten
auf
Kartoffel-Wurzelgemüse

*

Hausgemachtes Pflaumenparfait
mit
Zimtsabaione

44,50 €

Vom Kalb

Menü 7

Markklößchensuppe

*

Feldsalat mit Himbeer-Vinaigrette
Speck & Kracherle

*

Geschmorte Kalbsschulter
an
Salbeisössle
Grüne Bohnen mit Speck
hausgemachte Spätzle & Kroketten

*

Warmer Schokoladenkuchen
&
Orangeneis

40,50 €

Menü 8

Grünkernsüppchen

*

Winterlicher Salatteller

*

Kalbsrücken am Stück gebraten
mit
Steinpilzen á la creme
Bandnudeln & Mandelbroccoli

*

Grand-Manier-Halbgefrorenes

41,50 €

Menü 9

Feiner Safran-Risotto
mit
gebratenem Wildlachs & Pesto

*

Ruccolasalat mit Aceto Balsamico
Strauchtomaten
&
Parmeggiano Reggiano

*

Osso Bucco von der Kalbshaxe
in Barolojus
&
Toscanischem Kartoffelpüree

*

hausgemachtes Tiramisu

46,50 €

Geflügel

Menü 10

Kürbiscremesüppchen
mit
Ingwer

*

Tatar vom hausgebeizten Wildlachs
an
Salatbouquet

*

Barbarie Entenbrust
in
Orangen-Grand-Manier-Sauce
&
Schupfnudeln

*

Roseneis mit Marzipanschaum

44,50 €

Menü 11

Badisches Schneckenrahmsüppchen

*

Winterlicher Salatteller

*

Freiland Poulardenbrust „Suprême“
dazu
Petersilien-Wurzelrösti
Spätburgunderjus

*

Mohnparfait
auf
Grand-Manier-Soße

38,50 €

Menü 12

Badischer Flusszander
in
Blätterteig gebacken & Rieslingsössle

*

Salatteller der Saison

*

Perlhuhnbrust
in schwarzer Johannisbeersauce
Kartoffel-Mohn-Plätzchen
Broccoliröschen

*

hausgemachtes Zimtparfait
&
Glühwein-Sabaione

46,50 €

Vom heimischen Wild

Menü 13

Schwarzwälder Forellenterrine
&
Lachstatar
an kleinem Salatbouquet

*

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

*

Tannenhonigparfait
auf
Sauerkirschsöße

40,50 €

Menü 14

Kraftbrühe mit Pistazienklößchen

*

Lauwarmer Salat vom Muskatkürbis
&
Kastanien in Lavendeldressing

*

aus heimischer Jagd:
Hirschkalbsbraten in Wachholderrahm
Rotweinbirne & Preiselbeeren
hausgemachte Spätzle
Schupfnudeln

*

Halbgefrorenes vom Christstollen
&
Rumtopfrüchte

44,50 €

Menü 15

Winterlicher Salatteller
mit
gerösteten Walnüssen & Weintrauben

*

Rehrücken „Baden“
gebratene Pfifferlinge
&
Speck-Rosenkohl
hausgemachte Semmelknödel
Spätzle

*

Birnen-Maronen-Torte

46,50 €

Fisch

Menü 16

Pesto-Schaumsüppchen
mit
Crostinis

*

Feldsalat mit Speckkracherle

*

Lachsfilet gebraten
dazu
mediterranes Gemüse
Schwenkkartöffelchen

*

Zitronensorbet

36,50 €

Menü 17

Wildkräutersalat

*

Zanderfilet „badisch“
mit
Rieslingsöfle
&
feinen Bandnudeln
Gemüsebouquet

*

Beschwipstes Schwarzwaldmädel

32,50 €

Lamm

Menü 18

Creemesüppchen vom Muskatkürbis

*

Winterlicher Salatteller
mit
Himbeer-Vinaigrette

*

Lammrücken am Stück gebraten
an
Thymianjus
Kartoffel-Olivenpüree
&
Ofenzucchini

*

Blätterteig-Apfeltarte
mit
Calvados

42,50 €