

MITTAGSKARTE

Zum Aperitif – Eingelegte Weintrauben mit spritzigem Winzersekt € 7,90

SUPPEN

Kalbskraftbrühe € 6,40
mit Eierflädle

Kartoffel - Lauchsuppe € 8,90
mit gebackener Garnele
im Teigmantel

Bunte Sommer-Salate € 7,90
Rohkost und Blattsalate mit Nüssen
die ideale Beilage oder als Vorspeise

Unser Vitello ^{7,5} € 13,90
Scheiben vom Kalbsfricandeau mit
lockerer Krustentiersahne und
geräuchertem Thunfisch, Kapernäpfel

Schwarzwälder Antipasti ^{2,7} € 13,90
Bergschinken von Rind und Lamm
mit gebratenen Speckzweitschgen an
Pflücksalaten in Himbeer-Walnussdressing

Weißes Kalbsragout € 13,40
mit Junglauch und Gnocchi

Darf es eine Überraschung sein? Gerne!

3-Gang-Menü € 29,00

Suppe, Hauptgang, Dessert

4-Gang-Menü € 42,00

Vorspeise, Suppe, Hauptgang, Dessert

5-Gang- Menü € 54,00

Vorspeise, Suppe, Fisch, Hauptgang, Dessert

7-Gang-Menü € 64,00

Vorspeise, Suppe, Fisch, Sorbet

Hauptgang, Dessert, Käse

**Gerne servieren wir Ihnen zu jedem Gang den
passenden Wein – fragen Sie uns!**

(Für die Menüs mit 5 und 7 Gängen

Bestellannahme bis 20:15 Uhr

für 3 und 4 Gänge bis 20.40 Uhr)

Sautierte Zwetschgen ⁵ € 8,50

mit Rum-Zimtparfait
und Rosinen-Crumble

Apfel-Mascarponecreme € 8,50
an Beerensorbet mit Cassissauce

Vegetarisch

Pfifferlinge in Kräuterrahm € 16,90
wahlweise mit Semmelknödel
oder Nudeln

Polentaknödel € 12,90
auf Kraut- und Rübensahne

Meister Weiß' Maultaschen € 14,00
am Stück gebraten auf
Champignon-Lauchragout mit
Balsamicojus

Badisches Ochsenfleisch ^{2,3} € 17,00
in Meerrettichsauce
Bohnen und Kartoffelecken, Preiselbeeren

Schweinerückensteak ² € 16,90
mit Rinderbergschinken und gratiniertem
Ziegenkäse auf Rahmnudeln mit Broccoli

Doradenfilet ³ € 22,00
auf gelber Paprikasauce, Broccoliröschen
und Rote Beeterisotto

Geschmorte Kalbshaxenscheiben € 19,00
in kräftiger Rotweinsauce mit
Rahmwirsing und Kartoffelstampf

Chefins Schwabenpfännle ^{2,3,4,7} € 17,00
Medaillon vom Schweinefilet, hausgemachte
Maultasche und Würstle mit Käse
überbacken auf Spätzle in Rahmsauce
mit Bohnen

Beschwipste Emma € 3,60
gebundene Schattenmorellen mit einem
Schuss Schwarzwälder Kirschwasser und
einer Kugel Walnusseis

Espresso on Ice € 3,60
eine Kugel Espresso-Krokanteis mit Tia
Maria (Italienischer Kaffeelikör)

HAUPTGERICHTE

VORSPEISEN

MENÜS

Zusatzstoffe: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff, 3) geschwefelt, 6) geschwärzt, 7) mit Phosphat, 8) mit Milcheiweiß, 9) koffeinhaltig, 10) chininhaltig, 11) mit Süßungsmittel
Allergene können gerne in einer separaten Karte eingesehen werden.

DESSERTS