

Unser Menü

Mit roter Beete gebeizter schottischer Lachs,
Meerrettich- Crème Fraîche, herbstliches Salatbouquet
mit gepickeltem Kürbis

Cremesüppchen vom Muskatkürbis,
Kernöl und Crôutons

Ravioli mit Rehfleischfüllung*,
in Butter geröstete Steinchampignons, Rehjus

Gebratene Entenbrust, Holunderjus,
glasiertes Gemüse, Anna- Kartoffel

Crème Brûlée mit Orangensorbet

Menü in 5 Gängen 72,00 €

Menü in 4 Gängen (ohne Suppe) 66,00 €

Menü in 3 Gängen (ohne Suppe/Ravioli) 55,00 €

Vegetarisches Menü

Lauwarmer Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
Kürbischutney, herbstliches Salatbouquet mit gepickeltem
Kürbis

Cremesüppchen vom Muskatkürbis,
Kernöl und Crôutons

Rote Bete Ragout, Kartoffelmousseline,
Grünkohl, Crème Fraîche

Crème Brûlée mit Orangensorbet

Menü in vier Gängen 49,00 €

Menü ohne Suppe 43,00 €

Menü „Tradition“

Klare Kraftbrühe mit Flädle

Geschmorte Schweinebäckchen,
Kartoffel- Mousseline, glasiertes Gemüse

Mousse von der Zartbitterschokolade
mit hausgemachtem Kirschwasser- Gewürzeierlikör

€ 39,50

Wildmenü

Ravioli mit Rehfleischfüllung*,
in Butter geröstete Steinchampignons, Rehjus

Rehragout* mit Preiselbeeren, Rotkohl und Spätzle

Walnuss- Honigparfait mit Zwetschgenmark

€ 39,50

Salate

Krautsalat mit Walnuss und Parmesan

(Rot- und Weißkohl wird sehr dünn gehobelt, mariniert und mit
gehackten Walnüssen und gehobeltem Parmesan serviert)

7,50 €

Herbstlicher Blattsalat mit gepickeltem Gemüse

6,50 €

Vorspeisen

Lauwarmer Ziegenfrischkäse mit Honig glasiert,
Kürbischutney, herbstliches Salatbouquet mit gepickeltem
Kürbis

14,00 €

Mit roter Beete gebeizter schottischer Lachs,
Meerrettich- Crème Fraîche, herbstliches Salatbouquet
mit gepickeltem Kürbis

17,00 €

Zwischengerichte

Ravioli mit Rehfleischfüllung*,
in Butter geröstete Steinchampignons, Rehjus,

13,00 €

Tagliata vom Weiderind mit Olivenöl und Balsamico mariniert,
kleiner Krautsalat mit Walnuss und Parmesan

17,00 €

Suppen

Cremesüppchen vom Muskatkürbis,
Kernöl und Crôutons

8,50 €

Klare Rinderkraftbrühe mit Flädle

8,50

Hauptgerichte

Rosa gebratene Entenbrust, Holunderjus,
glasiertes Gemüse, Anna- Kartoffel
32,00 €

Vom heimischen Weiderind

Aktuell kommt unser Rindfleisch von
Stefan Braun, Linach 26, 78120 Furtwangen

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken (220 g, Dry Aged),
Kalbsjus, Spätzle
32,00 €

Rumpsteak (220 g, Dry Aged) mit Cafè de Paris Butter,
Pommes Frites
32,00 €

Wir bitten um Verständnis, dass wir unsere Steaks nicht „durch“ braten
werden, da sie dann keinen Genuss mehr darstellen.

Vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

(Bäuerliche Erzeugergemeinschaft Schwäbisch Hall)

Cordon Bleu mit Schwarzwälder Schinken und Käse gefüllt,
Pommes Frites
23,00 €

Geschmorte Schweinebäckchen, Kartoffel- Mousseline,
glasiertes Gemüse
26,00 €



Vom Reh aus heimischer Jagd*

Rehragout mit Preiselbeeren, Spätzle, Rotkohl
26,00 €

Rosa gegarte Rehkeule, gebratene Steinchampignons,
Rotkohl, Walnussspätzle
32,00 €

Aus dem Wasser

Filet vom Bachsaibling*, auf der Haut gebraten,
Grünkohl, Senf- Beurre Blanc, Anna- Kartoffel
28,00 €

Vegetarisches

Spinatknödel mit Salbeibutter und Parmesan,
herbstlicher Blattsalat
19,00 €

Rote Bete Ragout, Kartoffel- Mousseline,
Grünkohl, Crème Fraîche
22,00 €

Dessert

Parfait von karamellisierten Walnüssen und Honig
mit Zwetschgenmark

8,50 €

Crème Brûlée mit Orangensorbet

8,50 €

Mousse von der Zartbitterschokolade mit
hausgemachtem Kirschwasser- Gewürzeierlikör

8,50 €

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Milcheis:

Vanille, Schokolade

Sorbet:

Himbeere, Orange, Waldbeeren

3,00 € pro Kugel

Unser Restaurant ist zertifiziert nach EG- ÖKO VO und den Kriterien
des Bioland-Verbandes durch Kontrollstelle DE-ÖKO-006

* Der Bachsaibling stammt aus einer kleinen Zucht in Tennenbronn,
wird mit Bio- Futter in einem Teich mit Quellwasser aufgezogen, ist
aber nicht zertifiziert.

Das Reh stammt aus heimischer Jagd und ist nicht Bio