




Grosses Menü

*Hausgebeizter irischer Lachs, Rote Beete Carpaccio,
Limetten-Meerrettichcreme, Blattsalat*

 *Kartoffelcremesuppe mit Pesto*

 *Rinderfilet mit Pilzhaube, Jus,
Gemüse, Maccaire- Kartoffeln*

 *Crème Brûlée mit Himbeersorbet*

€ 62,00

Menü ohne Suppe € 56,00

Menü ohne Vorspeise € 46,00

Kleines Menü

*Endiviensalat mit Apfel,
mariniert in Verjusdressing mit Zwiebel und Senf*

Ragout vom Lamm mit Spätzle und Gemüse

*Mousse von der Zartbitterschokolade mit hausgemachtem
Kirschwasser- Eierlikör*

€ 34,00

Vegetarisches Menü

*Schwarzwälder Ziegenfrischkäse unter der
Walnuss- Honighaube, Rote Beete Carpaccio, Blattsalat*

Kartoffelcremesuppe mit Pesto

*Gerösteter Pilz-Serviettenknödel, vegetarische Jus,
Rotkohl, Brokkoli*

Crème Brûlée mit Himbeersorbet

€ 42,00

Menü ohne Vorspeise € 30,00

Menü ohne Suppe € 36,00

Vorspeisen

Kleiner gemischter Salat

€ 5,50

*Endiviensalat mit Apfel,
mariniert in Verjusdressing mit Zwiebel und Senf*

€ 7,50

Feldsalat mit Speck und Croûtons

€ 9,50

*Hausgebeizter irischer Lachs, Rote Beete Carpaccio,
Limetten-Meerrettichcreme, Blattsalat*

€ 17,00

*Schwarzwälder Ziegenfrischkäse unter der
Walnuss- Honighaube, Rote Beete Carpaccio, Blattsalat*

€ 14,00

Große Salatplatte

Die Salate sind Hauptgangportionen und bestehen aus Rohkostsalaten und Blattsalat

Mit gebackenem Camembert und Preiselbeeren

€ 17,00

Mit Schnitzelstreifen vom Schwäbisch- Hällischen Landschwein

€ 17,00

Suppen

Kartoffelcremesuppe mit Pesto

€ 7,90

Klare Kraftbrühe mit Flädle

€ 7,90

Hauptgerichte

*Zanderfilet (Wildfang) auf Rahmsauerkraut,
Maccaire- Kartoffeln
€ 26,00*

Vom Schwäbisch Hällischen Landschwein

*Cordon Bleu aus dem Rücken mit luftgetrocknetem Schinken und Käse gefüllt, Pommes
Frites
€ 19,00*

Vom Hohenloher Kalb

*Wiener Schnitzel mit Preiselbeeren, Pommes Frites
€ 26,00*

Vom Texel- Lamm

(Bio- Schäferei Willi, Zimmern u. d. Burg)

*Rosa gegarte Lammkeule mit Gremolata gratiniert,
Jus, Rosmarinkartoffeln, Gemüse
€ 32,00*

*Lammragout mit Spätzle und Gemüse
€ 21,50*

Vom heimischen Weiderind


*(4 Wochen im eigenen Reifeschrank gereift, Dry Aged)
(Diese Woche vom Hof Christian Hauser, Titisee - Neustadt)*


*Zwiebelrostbraten mit Spätzle und Gemüse
€ 30,00*

*Rumpsteak mit Rotwein- Zwiebelbutter,
Rosmarinkartoffeln, Endiviensalat
€ 30,00*


*Rinderfilet in Butter mit Pilzhaube, Jus
Gemüse, Maccaire- Kartoffeln
€ 36,00*


Vegetarisches


 Gerösteter Pilz-Vollkornserviettenknödel,
vegetarische Jus, Rotkohl, Brokkoli
€ 19,00

 Gemüsecurry mit Reis
€ 17,00
(auch vegan möglich)

Dessert

 Crème von Ceylontee
mit marinierten Zitrusfrüchten
€ 7,90

 Crème Brûlée mit Himbeersorbet
€ 7,90

 Mousse von der Zartbitterschokolade
mit hausgemachtem Kirschwasser- Eierlikör
€ 6,90

Unsere Eissorten aus eigener Herstellung

Kugel € 3,00

 Milcheis:

Vanille, Schokolade

 Sorbet:

Himbeere, Apfel, Heidelbeere