

# *Vegane Speisekarte*

## *2 Gang-Probiermenu Ihrer Wahl*

*aus unten stehenden Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts*

*Euro 29,90*

## *3 Gang-Menu Ihrer Wahl*

*aus unten stehenden Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts*

*Euro 39,50*

### *Vegane Vorspeisen und Suppen*

- ✓ **Rote Linsen Schaumsuppe** mit Ingwer, Kokos, Tamarinde und Pappadam Euro 7,80
- ✓ **Cremige Kartoffel-Lauchsuppe** mit Bärlauchmaultäschle Euro 8,50
- ✓ **Blattsalate mit Balsamico-Linsen,** Granatapfel und gebratenen Pilzen Euro 15,90
- ✓ **Wachtelbohnen und Artischoke** mit Salzzitronen-Majonnaise und knusprigen Kartoffelwürfeln Euro 15,90
- ✓ **Gebackene Safran-Aranchinis** auf cremigen Gurkennudeln mit Mango-Kürbis-Chutney Euro 15,90

### *Vegane Hauptspeisen*

- ✓ **Japanische Udon-Nudeln** mit Sesam und Zucchini auf Süsskartoffelstampf und frischen Kräutern Euro 17,80
- ✓ **Gebackene Palisschnitte** mit grünem Spargel, Euro 18,50  
✓ Frühlinglauch und Passionsfrucht
- ✓ **Bärlauch-Brennesselbraten** auf rahmigem Gemüseragout und Röstzwiebeln, kleiner Kartoffelgratin Euro 19,00

### *Vegane Desserts*

- ✓ **Frisch geschichtetes Tiramisu** mit dunklem Kaffeemousse, Erdbeeren und Mangosorbet Euro 12,50
- ✓ **Joghurt-Vanille-Surprise auf Nüssen und Datteln** mit Beerensauce und Cassissorbet Euro 12,50
- ✓ **Parfait von grünem Curry mit warmem Bananen-Perlsago,** knuspriger Erdnuss-Schokolade und Physalis-Limetten-Ragout Euro 12,80

## *Unsere hausgemachten Thai-Currys*

(auch in milder Variante möglich)

<b>Veganes Gemüse-Curry</b> Gemüse-Curry mit Kokosmilch und Kaffir-Limettenblättern, Jasmin Reis	Euro 16,50
<b>Veganes Tofuwürfel-Curry süß-sauer</b> Tofuwürfel-Curry mit Pilzen, Ananas, Ingwer und Thai-Gemüsen, Jasmin-Reis	Euro 16,50
<b>Veganes-Nuss-Curry „Zimt &amp; Koriander“</b> Gelbes Nusscurry mit Cashew- und Erdnüssen, Tofuwürfeln, Thai-Gemüsen, Jasmin-Reis	Euro 17,90
<b>Hähnchen süß-sauer</b> Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Pilzen, Ananas, Ingwer und Thai-Gemüsen, Jasmin-Reis	Euro 17,90
<b>Thailändisches Rotes Hähnchencurry</b> Hähnchenbrustwürfel in roter Kokos-Currysauce mit Thai-Gemüsen und Kaffir-Limettenblättern, Jasmin-Reis	Euro 17,90
<b>Knusprige Ente „Hoisin“</b> Knusprige Pekingente mit fruchtig-aromatischer Hoisin-Sauce, China-Gemüse, Jasmin-Reis	Euro 21,00
<b>Panang-Enten-Erdnuss-Curry</b> Knusprige Ente in cremiger Erdnuss-Curry-Kokosmilch-Sauce, mit grünen Bohnen, Thai-Gemüsen, Erdnüssen und Kaffir-Limettenblätterstreifen, Jasmin-Reis	Euro 21,00
<b>Rotes-Enten-Ananas-Curry</b> Knusprige Ente in roter Curry-Kokosmilch-Sauce mit Thai-Gemüsen, süßer Ananas, Kaffir-Limettenblättern, Jasmin-Reis	Euro 21,00
<b>Fisch-Curry</b> Gegrillte Fischfilets in Curry-Kokosmilch-Sauce, Thai-Gemüsen, Chili, Kaffir-Limettenblättern, Jasmin-Reis	Euro 21,50
<b>Rotes-Garnelen-Curry</b> Garnelen in roter Curry-Kokosmilch-Sauce mit Thai-Gemüsen, Bambusstreifen, Chili, Kaffir-Limettenblättern, Jasmin-Reis	Euro 22,50

## *Suppen*

Flädlesuppe	Euro 6,80
Kartoffelsuppe mit Croutons	Euro 6,80
Markklößchensuppe	Euro 6,80

## *Salate*

Gemischter Salatteller	Euro 5,90
Mittelgroßer Salatteller	Euro 11,80
Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	Euro 16,50
Salatteller mit gebratenen Pilzen und Sonnenblumenkernen	Euro 16,80
Salatteller mit gebratenen Fischfilets	Euro 18,50

## *Kleine Gerichte*

Wurstsalat	Euro 11,00
Wurstsalat mit Bratkartoffeln	Euro 13,00
Strammer Max	Euro 11,00
Elsässer Wurstsalat – mit Käsestreifen	Euro 11,50
Elsässer Wurstsalat mit Bratkartoffeln	Euro 13,50

## *Hauptgerichte*

<b>Hausgemachte Käsespätzle</b>	Euro 13,90
<b>Vegetarisches Kartoffelrösti</b> mit Pilzen und gebratenem Gemüse, mit Käse überbacken	Euro 14,90
<b>Badisches Rindfleisch</b> Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren, frisches Gemüse und Salzkartoffeln	Euro 19,80
<b>Hirschgulasch in Burgundersoße</b> mit Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle	Euro 21,50
<b>Hausgemachter Hackbraten</b> mit Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle	Euro 15,50
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Bratkartoffeln oder hausgemachten Spätzle	Euro 17,80
<b>Cordon bleu</b> – vom Schweinerücken – mit Bratkartoffeln oder Pommes frites	Euro 19,50
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> auf Blattspinat, Gemüse-Rieslingssoße, Jasminreis	Euro 24,50
<b>Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce</b> mit hausgemachten Spätzle	Euro 21,50
<b>Förster Pfännchen</b> Schweinelendchen in Champignonrahmsauce auf hausgemachten Spätzle	Euro 22,50
<b>Schweinelendchen unter der Bärlauchkruste</b> Rotwein-Schalottensoße, Kartoffelgratin	Euro 23,50
<b>Geschnetzeltes Schweinefilet Hochschwarzwald</b> mit Sauerkirschen und Pilzen in Kirschwasserrahm mit hausgemachten Spätzle	Euro 21,00
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Bratkartoffeln	Euro 28,50
<b>Rumpsteak in Pfefferrahmsauce</b> mit Bratkartoffeln oder Pommes frites	Euro 28,50

## *Getränkekarte*

### *Aperitif*

Martini – rosso oder bianco 5cl	Euro 4,50
Roter Portwein 5cl	Euro 4,50
Sherry - medium oder trocken 5cl	Euro 4,50
Campari-Orange <sup>1</sup>	Euro 6,00
Kir – Cassis mit trockenem Weißwein	Euro 5,50
Kir Royal – Cassis mit Sekt	Euro 5,90
Hausaperitif – Hausgemachter Likör mit Sekt aufgefüllt	Euro 5,90
Aperol Sprizz <sup>1</sup>	Euro 6,50

### *Alkoholfreie Getränke*

Mineralwasser Classic	0,25l / 0,5l	Euro 2,60 / 3,80
Mineralwasser Naturell	0,25l / 0,5l	Euro 2,60 / 3,80
Mineralwasser Medium	0,5l	Euro 3,80
Zitronenlimonade	0,2l / 0,4l	Euro 2,60 / 3,80
Fanta <sup>1,5</sup>	0,2l / 0,4l	Euro 2,60 / 3,80
Cola <sup>1,4,11</sup>	0,2l / 0,4l	Euro 2,60 / 3,80
Cola light <sup>1,3,4,10,11</sup>	0,33l	Euro 3,50
Spezi <sup>1,4,5,11</sup>	0,2l / 0,4l	Euro 2,60 / 3,80
Apfelsaftschorle	0,2l / 0,4l	Euro 2,60 / 3,80
Apfelsaft	0,2l / 0,4l	Euro 2,60 / 3,80
Orangensaft	0,2l	Euro 3,00
Johannisbeernektar	0,2l	Euro 3,20
Johannisbeerschorle	0,2l / 0,4l	Euro 2,70 / 3,90
Holunder-Bionade	0,33l	Euro 3,80

### *Warme Getränke*

Tasse/Portion Schümli Kaffee <sup>11</sup>	Euro 2,80 / 5,40
Tasse/Portion Kaffee Hag	Euro 2,80 / 5,40
Espresso <sup>11</sup>	Euro 2,90
Macchiato <sup>11</sup>	Euro 3,80
Cappuccino - mit Milchschaum <sup>11</sup>	Euro 3,80
Milchkaffee <sup>11</sup>	Euro 4,10
Heiße Schokolade mit Sahnehaube	Euro 3,90
Tee Glas / Portion	Euro 2,80 / 5,40
Heiße Zitrone	Euro 4,00

## *Getränkekarte*

### *Bier vom Faß*

Fürstenberg Pils 0,3l / 0,4l	Euro 3,70 / 4,30
Fürstenberg Radler 0,3l / 0,4l	Euro 3,70 / 4,30
Waldhaus naturtrüb – ohne Filter 0,3l / 0,4l	Euro 3,80 / 4,40
Waldhaus Radler 0,3l / 0,4l	Euro 3,80 / 4,40

### *Flaschenbier*

Waldhaus naturtrüb – ohne Filter (rot) 0,33l	Euro 3,80
Rothaus Tannenzäpfle Alkoholfrei 0,33l	Euro 3,80
Rothaus Tannenzäpfle 0,33l	Euro 3,80
Waldhaus – Schwarzwald Weisse – Hefe hell 0,5l	Euro 4,80
Waldhaus – Schwarzwald Weisse – Hefe dunkel 0,5l	Euro 4,80
Rothaus Hefe-Weissbier, alkoholfrei	Euro 4,80

### *Digestif*

Blutwurz 2cl	Euro 3,50
Underberg 2cl	Euro 3,50
Jägermeister 2cl	Euro 3,50
Fernet Branca 2cl	Euro 3,80
Averna 2cl	Euro 3,80
Asbach Uralt 2cl	Euro 3,70
Remy Martin VS Cognac 2cl	Euro 4,80
Ramazotti 4cl	Euro 5,50

### *Schwarzwälder Edelbrände*

Williams-Christ 2cl	Euro 4,20
Mirabelle 2cl	Euro 4,20
Waldhimbeer 2cl	Euro 4,90
Apfelbrand 2cl	Euro 4,30
Sauerkirschwasser 2cl	Euro 4,70
Zibärte 2cl	Euro 4,70
Grappa 2cl	Euro 3,90

### *Gekühlte Obstbrände*

Hefebrand 2cl	Euro 3,00
Obstwasser 2cl	Euro 3,00
Topinambur 2cl	Euro 3,00
Himbeergeist 2cl	Euro 3,20
Zwetschge 2cl	Euro 3,20
Kirschwasser 2cl	Euro 3,20

## *Weinkarte (enthält Sulfite)*

### *Weinschorle – aus Qualitätswein (aus Baden)*

Weißweinschorle 0,25l	Euro 3,70
Rieslingschorle 0,25l	Euro 3,80
Rotweinschorle 0,25l	Euro 3,90
Weißherbstschorle 0,25l	Euro 3,80

### *Weißwein QbA 0,25l (aus Baden)*

<b>Müller-Thurgau</b> , halbtrocken	Euro 4,80
<b>Pfaffenweiler Sauvignon Blanc</b> , trocken	Euro 5,50
<b>Bickensohler Weißer Burgunder</b> , trocken	Euro 5,80
<b>Bickensohler Grauer Burgunder</b> , trocken	Euro 5,90
<b>Durbacher Riesling</b> , trocken	Euro 5,80

### *Weißherbst QbA 0,25l (aus Baden)*

Glottertäler Eichberg <b>Spätburgunder Weißherbst</b> , halbtrocken	Euro 5,90
Öko-Weingut Gretzmeier <b>Rosé</b> , trocken (vegan)	Euro 6,80

### *Rotwein QbA 0,25l (aus Baden)*

Glottertäler Eichberg – Roter Bur <b>Spätburgunder Rotwein</b> , halbtrocken	Euro 6,40
Durbacher <b>Spätburgunder Rotwein</b> , trocken	Euro 6,50
Öko-Weingut Gretzmeier <b>Zwulcher Rotweincuvée</b> , trocken (vegan)	Euro 6,80

## *Flaschenweine (enthält Sulfite)*

### *Weißweine -0,75l-*

2022er ff	<b>Caprice – Löss, halbtrocken (vegan)</b> <b>Weisswein Cuvée (MT, WB, Scheurebe, Muskateller)</b> Bio-Weingut Höfflin, Bötzingen	Euro 21,50
2021er ff	<b>Weissburgunder Kabinett, trocken</b> Bickensohler Steinfelsen - SK Selection -	Euro 23,50
2020er ff	<b>Gewürztraminer Kabinett, feinherb</b> Bickensohler Vulkanfelsen	Euro 23,50
2021er ff	<b>Sauvignon blanc – Terroir, QbA trocken</b> Lauffener Burg Neuenfels	Euro 23,00
2020er ff	<b>Weisser Burgunder – Löss, trocken (vegan)</b> Bio-Weingut Höfflin, Bötzingen	Euro 24,50
2020er ff	<b>Grauer Burgunder – Löss, trocken (vegan)</b> Bio-Weingut Höfflin, Bötzingen	Euro 24,50
2022er ff	<b>Chardonnay, trocken (vegan)</b> Öko-Weingut Gretzmeier, Merdingen	Euro 24,50

### *Weißherbst –0,75l –*

2021er ff	<b>Rosé, trocken</b> Bickensohler Kühler Morgen	Euro 22,50
-----------	--	------------

### *Rotweine –0,75l –*

2018er ff	<b>Spätburgunder Rotwein, QbA trocken</b> Bickensohler Herrenstück	Euro 22,50
2020er ff	<b>Juan Gil Monastrell</b> ~ 4 meses en barrica ~ D.O Jumilla Spanien	Euro 29,00
2020er ff	<b>Pelassa San Pancrazio – Superiore -</b> Piemonte, Barbera d'Alba	Euro 29,00

### *Sekt*

2020er ff	<b>Cuvée du Maitre, extra trocken - Piccolo -</b>	Euro 7,50
2021er ff	<b>Cuvée du Maitre, extra trocken - 0,75l -</b>	Euro 23,50
2020er ff	<b>Pinot blanc, brut - 0,75l -</b> Bickensohler Steinfelsen	Euro 25,00

ff = fortfolgende Jahrgänge

## *Dessertkarte*

<b>Kindereis</b>	Euro 4,00
<b>Gemischtes Eis</b>	Euro 6,00
<b>Eiskaffee</b>	Euro 6,50
<b>Eisschokolade</b>	Euro 6,50
<b>Gemischtes Eis mit Sahne</b>	Euro 7,00
<b>Landliebe</b>	
Milchspeiseeis mit Eierlikör, Haselnusskrokant und Sahne	Euro 8,90
<b>Knusper Kuss</b>	
Schokoladen- und Nusseis, mit ganzen Mandeln, Mandelsplittern, Amaretto und Sahne	Euro 8,90
<b>Coupe Danmark</b>	
Vanilleeis mit hausgemachter warmer Schokoladensöße und Sahne	Euro 8,90
<b>Früchtebecher</b>	
Vanille- und Fruchteis mit frischen Früchten und Sahne	Euro 8,90
<b>Schwarzwaldbecher</b>	
Vanille- und Schokoladeneis mit Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne	Euro 8,90
<b>Joghurtbecher</b>	
Verschiedene Fruchtessorten mit Joghurt und Früchten	Euro 8,90
<b>Waldsee</b>	
Vanilleeis mit Sahne und heißen Waldbeeren	Euro 8,90
<b>Sorbet-Teller mit 3 verschiedenen Sorbets</b>	Euro 9,90
<b>Warmer Apfelstrudel</b>	
mit Vanillesöße und Sahne	Euro 7,50
mit Vanilleeis und Sahne	Euro 7,50
<b>Warme Apfelküchle</b>	
mit Zimtucker und Vanilleeis	Euro 9,50
<b>Warmes Schokosoufflé</b>	
mit Vanillesöße und Früchten	Euro 9,50

### **Die ausführliche Produktkennzeichnung und Allergeninformation für jedes Gericht erhalten Sie auf Anfrage in einer separaten Speisekarte.**

<sup>1</sup> mit Farbstoff (auch natürlichem Farbstoffe wie z.B. Beta-Carotin, Riboflavin)

<sup>2</sup> mit Konservierungsstoff/konserviert/mit Nitritpökelsalz/mit Nitrat/ mit Nitritpökelsalz und Nitrat

<sup>3</sup> mit Süßungsmittel

<sup>4</sup> mit Phosphat

<sup>5</sup> mit Antioxidationsmittel

<sup>6</sup> mit Geschmacksverstärker

<sup>7</sup> geschwärzt (bei E 579,585)

<sup>8</sup> geschwefelt (bei E 220 – E 228)

<sup>9</sup> gewachst

<sup>10</sup> enthält eine Phenylalninquelle (bei Aspartam, E 951)

<sup>11</sup> Coffeinhaltig

<sup>12</sup> Chininhaltig