

Vegane Speisekarte

2 Gang-Probiermenu Ihrer Wahl

aus unten stehenden Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts

Euro 32,50

3 Gang-Menu Ihrer Wahl

aus unten stehenden Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts

Euro 41,50

Vegane Vorspeisen und Suppen

- ✔ **Kürbiscremesuppe** mit Kürbiskernöl Euro 8,80
- ✔ **Waldpilzrahmsuppe** mit Kräutern und Croutons Euro 9,80

- ✔ **Gebackene Austernpilze** auf süß-sauren Karottenwürfeln,
mit Mango-Chili-Mayonnaise Euro 16,90

- ✔ **Rote Bete-Carpaccio** mit Saaten und Kresse,
Cipriani-Mayonnaise und Feldsalat Euro 16,90

- ✔ **Herbstlicher Blattsalat** Euro 16,90
mit lauwarmen Maronen, gebratenen Pilzen und Weintrauben

Vegane Hauptspeisen

- ✔ **Gebackenes Kürbisschnitzel** mit Saaten umhüllt Euro 19,50
auf fruchtiger Curry-Apfel-Sauce, Jasmin-Reis

- ✔ **Cordon Bleu von der Aubergine** Euro 21,50
mit Bratkartoffeln, Chipotle-Mayonnaise und Preiselbeeren

- ✔ **Pfifferlingbraten** auf Zucchini-Tomaten-Rahm, Euro 22,50
mit kleinem Kartoffelgratin

Vegane Desserts

- ✔ **Holunderblüten-Mousse** mit frischen Himbeeren, Euro 13,50
Mille-feuille und Himbeercoulis

- ✔ **Passionsfrucht-Parfait** mit Kokos-Biskuit Euro 13,90
und exotischem Früchte-Ragout

- ✔ **Tannenspitzen-Parfait und Schoko-Mousse** Euro 13,90
mit Aprikosen-Kompott und Knusper-Minz-Schokolade

Unsere hausgemachten Thai-Currys

(auch in milder Variante möglich)

Veganes Gemüse-Curry Gemüse-Curry mit Kokosmilch und Kaffir-Limettenblättern, Jasmin Reis	Euro 16,80
Veganes Tofuwürfel-Curry süß-sauer Tofuwürfel-Curry mit Pilzen, Ananas, Ingwer und Thai-Gemüsen, Jasmin-Reis	Euro 16,80
Veganes-Nuss-Curry „Zimt & Koriander“ Gelbes Nusscurry mit Cashew- und Erdnüssen, Tofuwürfeln, Thai-Gemüsen, Jasmin-Reis	Euro 17,90
Hähnchen süß-sauer Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Pilzen, Ananas, Ingwer und Thai-Gemüsen, Jasmin-Reis	Euro 18,50
Thailändisches Rotes Hähnchencurry Hähnchenbrustwürfel in roter Kokos-Currysauce mit Thai-Gemüsen und Kaffir-Limettenblättern, Jasmin-Reis	Euro 18,50
Knusprige Ente „Hoisin“ Knusprige Pekingente mit fruchtig-aromatischer Hoisin-Sauce, China-Gemüse, Jasmin-Reis	Euro 22,50
Panang-Enten-Erdnuss-Curry Knusprige Ente in cremiger Erdnuss-Curry-Kokosmilch-Sauce, mit grünen Bohnen, Thai-Gemüsen, Erdnüssen und Kaffir-Limettenblätterstreifen, Jasmin-Reis	Euro 22,50
Rotes-Enten-Ananas-Curry Knusprige Ente in roter Curry-Kokosmilch-Sauce mit Thai-Gemüsen, süßer Ananas, Kaffir-Limettenblättern, Jasmin-Reis	Euro 22,50
Fisch-Curry Gegrillte Fischfilets in Curry-Kokosmilch-Sauce, Thai-Gemüsen, Chili, Kaffir-Limettenblättern, Jasmin-Reis	Euro 23,00
Rotes-Garnelen-Curry Garnelen in roter Curry-Kokosmilch-Sauce mit Thai-Gemüsen, Bambusstreifen, Chili, Kaffir-Limettenblättern, Jasmin-Reis	Euro 23,80

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 11,50
Wurstsalat mit Bratkartoffeln	Euro 13,50
Strammer Max	Euro 11,50
Elsässer Wurstsalat – mit Käsestreifen	Euro 12,00
Elsässer Wurstsalat mit Bratkartoffeln	Euro 14,00

Hauptgerichte

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

Getränkekarte

Aperitif

Martini – rosso oder bianco	5 cl	Euro 4,50
Roter Portwein	5 cl	Euro 4,50
Sherry - medium oder trocken	5 cl	Euro 4,50
Campari-Orange ¹		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 ¹		Euro 6,50

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Classic	0,25 l / 0,5 l	Euro 2,80 / 4,00
Mineralwasser Naturell	0,25 l / 0,5 l	Euro 2,80 / 4,00
Mineralwasser Medium	0,5 l	Euro 4,00
Zitronenlimonade	0,2 l / 0,4 l	Euro 2,80 / 4,00
Fanta ^{1,5}	0,2 l / 0,4 l	Euro 2,80 / 4,00
Cola ^{1,4,11}	0,2 l / 0,4 l	Euro 2,80 / 4,00
Cola light ^{1,3,4,10,11}	0,33 l	Euro 3,70
Spezi ^{1,4,5,11}	0,2 l / 0,4 l	Euro 2,80 / 4,00
Apfelsaftschorle	0,2 l / 0,4 l	Euro 2,80 / 4,00
Apfelsaft	0,2 l / 0,4 l	Euro 2,80 / 4,00
Orangensaft	0,2 l	Euro 3,40
Johannisbeernektar	0,2 l	Euro 3,40
Johannisbeerschorle	0,2 l / 0,4 l	Euro 2,90 / 4,10
Maracujasaftschorle	0,2 l / 0,4 l	Euro 2,90 / 4,10
Holunder-Bionade	0,33 l	Euro 4,00
Jung - Bio Schorle Apfel und Rhabarber	0,33 l	Euro 4,20
Schwarzwälder Tannenliebe Bio-Limonade	0,33 l	Euro 4,70
(enthält Honig)		

Warme Getränke

Tasse/Kännchen Kaffee Crema ¹¹	Euro 2,90 / 5,60
Tasse/Kännchen Kaffee Hag (koffeinfrei)	Euro 2,90 / 5,60
Espresso ¹¹	Euro 2,90
Espresso Macchiato ¹¹	Euro 3,40
Latte Macchiato ¹¹	Euro 3,90
Cappuccino - mit Milchschaum ¹¹	Euro 3,90
Milchkaffee ¹¹	Euro 4,20
Heiße Schokolade mit Sahnehaube	Euro 4,20
Tee Glas / Kännchen	Euro 2,90 / 5,60
Frische heiße Zitrone	Euro 4,20

Getränkekarte

Bier vom Faß

Fürstenberg Pils	0,3 l / 0,4 l	Euro 3,80 / 4,40
Fürstenberg Radler	0,3 l / 0,4 l	Euro 3,80 / 4,40
Waldhaus naturtrüb – ohne Filter	0,3 l / 0,4 l	Euro 3,90 / 4,50
Waldhaus Radler	0,3 l / 0,4 l	Euro 3,90 / 4,50

Flaschenbier

Rothaus Tannenzäpfle, alkoholfrei	0,33 l	Euro 3,90
Rothaus Tannenzäpfle	0,33 l	Euro 3,90
Waldhaus – Schwarzwald Weisse – Hefe hell	0,5 l	Euro 4,90
Paulaner – Hefe dunkel	0,5 l	Euro 4,90
Rothaus - Hefe-Weissbier, alkoholfrei	0,5 l	Euro 4,90

Liköre

Baileys	2 cl	Euro 3,50
Himbeerlikör	2 cl	Euro 3,50
Hausgemachter Quittenlikör	2 cl	Euro 3,50
Hausgemachter Holunderlikör	2 cl	Euro 3,50
Pistazienlikör	2 cl	Euro 4,00

Schnäpse

Brände vom Öko-Weingut Gretzmeier

Blutwurz-Topinambur	2 cl	Euro 3,50
Kräuterbrand	2 cl	Euro 4,50
Dornspfliemli (Wilde Pflaume)	2 cl	Euro 5,80
Waldhimbeergeist	2 cl	Euro 5,80

Grappa von der Distilleria Marzadro

Grappa Diciotto Lune	2 cl	Euro 4,00
Grappa Giare Amarone	2 cl	Euro 6,00
Grappa Trentina Morbida Barrique	2 cl	Euro 7,00

Gekühlte Obstbrände

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

Schwarzwälder Edelbrände

Williams-Christ	2 cl	Euro 4,20
Mirabelle	2 cl	Euro 4,20
Apfelbrand	2 cl	Euro 4,30
Zibärtele	2 cl	Euro 4,70
Quittenbrand	2 cl	Euro 4,70
Marc vom Grauburgunder	2 cl	Euro 4,70

Digestif

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

Weinkarte (enthält Sulfite)

Weinschorle – aus Qualitätswein (aus Baden) 0,25 l

Weißweinschorle	Euro 3,90
Rieslingschorle	Euro 4,10
Rotweinschorle	Euro 4,20
Weißherbstschorle	Euro 4,20

Weißwein QbA (aus Baden) 0,25 l

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

Weißherbst QbA (aus Baden) 0,25 l

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

Rotwein QbA (aus Baden) 0,25 l

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

Flaschenweine (enthält Sulfite)

Weißweine - 0,75 l

2022er ff	Caprice – Löss, halbtrocken (vegan) Weisswein Cuvée (MT, WB, Scheurebe, Muskateller) Bio-Weingut Höfflin, Bötzingen	Euro 21,50
2021er ff	Weissburgunder Kabinett, trocken Bickensohler Steinfelsen - SK Selection -	Euro 23,50
2020er ff	Gewürztraminer Kabinett, feinherb Bickensohler Vulkanfelsen	Euro 23,50
2023er ff	Sauvignon blanc, QbA trocken Julius ZOTZ, Markgräflerland	Euro 23,00
2022er ff	Weisser Burgunder – Löss, trocken (vegan) Bio-Weingut Höfflin, Bötzingen	Euro 24,50
2020er ff	Grauer Burgunder – Löss, trocken (vegan) Bio-Weingut Höfflin, Bötzingen	Euro 24,50
2022er ff	Chardonnay, trocken (vegan) Öko-Weingut Gretzmeier, Merdingen	Euro 24,50

Weißherbst – 0,75 l

2021er ff	Rosé, trocken Bickensohler Kühler Morgen	Euro 22,50
-----------	---	------------

Rotweine – 0,75 l

2020er ff	Spätburgunder Rotwein, QbA trocken Bickensohler Herrenstück	Euro 22,50
2021er ff	Juan Gil Monastrell ~ 4 meses en barrica ~ D.O Jumilla Spanien	Euro 29,00
2020er ff	Pelassa San Pancrazio – Superiore - Piemonte, Barbera d'Alba	Euro 29,00

Sekt

2022er ff	Cuvée du Maitre, extra trocken - Piccolo -	Euro 7,50
2022er ff	Cuvée du Maitre, extra trocken - 0,75 l	Euro 23,50
2021er ff	Pinot blanc, brut - 0,75 l Bickensohler Steinfelsen	Euro 25,00

ff = fortfolgende Jahrgänge

Dessertkarte

Kindereis	Euro 4,00
2 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne und Smarties	
1 Kugel Eis nach Wahl	Euro 2,00
1 Kugel Sorbet nach Wahl	Euro 3,30
Gemischtes Eis	Euro 6,00
Gemischtes Eis mit Sahne	Euro 7,00
Eiskaffee	Euro 6,50
Eisschokolade	Euro 6,50
Affogato	Euro 4,70
Landliebe	
Milchspeiseeis mit Eierlikör, Haselnusskrokant und Sahne	Euro 8,90
Knusper Kuss	
Schokoladen- und Nusseis, mit ganzen Mandeln, Mandelsplittern, Amaretto und Sahne	Euro 8,90
Coupe Danmark	
Vanilleeis mit hausgemachter warmer Schokoladensoße und Sahne	Euro 8,90
Früchtebecher	
Vanille- und Fruchteis mit frischen Früchten und Sahne	Euro 8,90
Schwarzwaldbecher	
Vanille- und Schokoladeneis mit Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne	Euro 8,90
Joghurtbecher	
Verschiedene Fruchtessorten mit Joghurt und Früchten	Euro 8,90
Waldsee	
Vanilleeis mit Sahne und heißen Waldbeeren	Euro 8,90
Sorbet-Teller mit 3 verschiedenen Sorbets	Euro 9,90

Warme Desserts

Warmer Apfelstrudel

mit Vanillesoße und Sahne

Euro 7,50

mit Vanilleeis und Sahne

Euro 7,50

Warme Apfelküchle

mit Zimtzucker und Vanilleeis

Euro 9,50

Warmes Schokosoufflé

mit Vanillesoße und Früchten

Euro 9,50

Produktkennzeichnung

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

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

² mit Konservierungsstoff/konserviert/mit Nitritpökelsalz/mit Nitrat/ mit Nitritpökelsalz und Nitrat

³ mit Süßungsmittel

⁴ mit Phosphat

⁵ mit Antioxidationsmittel

⁶ mit Geschmacksverstärker

⁷ geschwärzt (bei E 579,585)

⁸ geschwefelt (bei E 220 – E 228)

⁹ gewachst

¹⁰ enthält eine Phenylalninquelle (bei Aspartam, E 951)

¹¹ Coffeinhaltig

¹² Chininhaltig