

Unser Schwarzwaldkärtle

Hausgemachte Käsespätzle mit frischem Bergkäse und Röstzwiebeln	15,50
Schweizer Wurstsalat ^{*1,2,3,4,5} mit Brot	12,50
Paniertes Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Kartoffelsalat	14,50
Schwarzwälder Tapas Platte Bibiliskäse, Schäumele, Wurstsalat, Schwarzwälder Schinken, Käsespätzle und Kartoffelsalat	23,00
Badisches Ochsenfleisch an Meerrettichsauce mit Wirsinggemüse und Dampfkartoffeln	21,00
Rosa gebratenes Rindersteak mit Chili - Kräuterbutter und Pommes Frites	25,00
Kutteln in Rieslingrahm mit Kartoffelrösti	17,00
Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich, Toast und Salat umlegt	17,00
2 Schwarzwälder geräucherte Bauernwürste mit Zwiebelsauce und Kartoffelsalat	15,00

Aperitif

Gläschen Winzersekt WG Laufen	0,1	7,00
Aperol „Spritz“	0,2	7,50
Roséwein Tonic WG Laufen	0,2	6,50

Vorspeisen und Súppe

als Beilage/Vorsp.

✔ Gemischte Salate der Saison	6,50/8,50
Lauwarmer Spargelsalat mit Kapern, gekochtem Ei und Schinken	14,50
Carpaccio vom Rinderfilet mit Oliven und Parmesanflocken	22,00
Rinderkraftbrühe mit Flädle	6,50
Spargelcremesúppe mit Schinken	7,50
Fischsuppe nach „Art des Hauses“ mit Rouille Croutons	12,00

Unsere Currys

..... mit Thai Asia Gemüse, Glasnudeln, Sojasauce und knuspriger Ente	22,50
..... mit Hähnchenbrustwürfeln in roter Kokos-Curry- Nussauce, Thai-Gemüsen, Chilli, Kaffir- Limettenblättern, Jasminreis	19,00
..... mit gegrillten Fischfilets in Curry-Kokosmilchsauce, Thai-Gemüsen, Chilli, Kaffir- Limettenblättern	24,00

Hauptgang

Cordon Bleu vom Schweinerücken mit rohem Schinken, Bergkäse und Brägele	19,50
Schwarzwälder Platte Schweinemedailon, Schäufele, geräucherte Bauernwurst, Marktgemüse und hausgemachte Spätzle vom Brett	22,00
Grilliertes Holzfällersteak vom Schweinenacken mit zweierlei Dips, Speck, Brägele und Röstzwiebeln	19,00
Gebratenes Mais Poularden Brüstchen auf Spargelgemüse und feinen Nudeln	24,00
Zweierlei vom heimischen Reh (Ragout und Medailon) an Wacholderrahm mit Preiselbeer Birne, Pilzen, Mandelbrokkoli und hausgemachte Spätzle vom Brett	34,00
Portion frischer badischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Kartoffeln und Kratzete	28,00
Spargelpfannkuchen mit Schinken und Sauce Hollandaise	24,00
Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken mit Speckböhnchen und Brägele	29,50
In Mandelbutter gebratene Forellenfilets mit Dampfkartoffeln und kleinem gemischten Salat	25,00
Pochierter Edelfischteller an Safranschaum mit Blattspinat und Jasminreis	32,00

Vegetarisch

Hausgemachte Bärlauchknödel mit Steinchampignons in Rahm und geriebenem Bergkäse	19,50
Gefüllte Zucchinipraline auf tomatisiertem Gemüsebeet	19,50

🌱Vegan

Mit Cous - Cous Gemüseragout gefüllte Wirsingblätter an Tomatencreme	17,50
Vegane Platte mit Pilzhackbraten, Spargelragout und Lauchmosaik mit Safran	22,00

Unser Stüble Menü

Fischsuppe nach „Art des Hauses“
mit Rouille Croutons

Zweierlei vom heimischen **Reh** (Ragout und Medaillon)
an Wacholderrahm mit Preiselbeer Birne, Pilzen,
Mandelbrokkoli und Spätzle vom Brett

Carpaccio von der **Ananas**
mit Schokoladentrüffel und Vanilleeis

€ 45,00

dazu empfehlen wir...ein viertele

23er **Blauer Spätburgunder**, Qualitätswein, trocken
Weingut Heinemann, Scherzingen

€ 7,50

Unsere Süße Verführung

Schwarzwälder **Kirschtorte** im Glas 9,50

Sorbetvariation

mit frischen Früchten 9,00

Hausgemachte **Mousse au Chocolat**

mit Vanille begleitet 12,00

Quarkmousse mit frischem

Erdbeer - Waldmeistersalat 8,50

🌱 **Veganes Birnen - Pana - Cotta**

an Cassis - Coulis 7,50

Affogato

Espresso mit Vanilleeis 5,50

Kaffee „Gourmand“

Tasse Kaffee oder Espresso
mit einer kleinen Leckerei 7,50

Eis Karte

1 Kugel Sorbet Zitrone, Cassis, Mango 2,50

1 Kugel Eis Vanille, Schoko, Joghurt 2,00

Portion **Sahne** 1,00

„Colonel“

Zitroneneis mit Wodka 6,50

Schwarzwaldbecher

Schokoladen und Vanille Eis,
mit gebunden Kirschen und Sahne (Kirschwasser extra) 8,90

Früchtebecher

Vanille- und Fruchteis
mit frischen Früchten und Sahne 8,90