

Speisekarte

Apéritifempfehlungen

Apéritif

Winzersekt mit Sauerkirsch-, Zimt- & Kräuterlikör

5,90 €

Apéritif alkoholfrei

Crodino (alkoholfreier Apéro Sprizz)

4,80 €

Vorspeisen:

Wildkräutersalat mit Sesam und Croûtons

in Honig-Balsamico-Dressing

8,90 €

Karamellierter Kürbisflan

mit geräucherter Entenbrust an Quitten-Orangensauce

11,50 €

Kastanien-Quiche

mit Hirschschinken, Nüsslesalat und Preiselbeer-Dip

12,90 €

Suppen:

Kürbis-Cidre-Suppe

mit Käse-Croûtons

6,80 €

Badische Flädlesuppe

mit Ochsenfleisch

7,50 €

Wildgulaschsuppe

9,50 €

Hauptgänge mit Fleisch

Wild-Kohlroulade in Speck-Pflaumensauce

mit Kürbis-Kartoffelstampf

18,90 €

3-Gänge-Menü 32,90 € / 4-Gänge-Menü 37,90 €

Lamm in Estragon-Senfsahne

auf hausgemachten Gnocchi mit sautiertem Gemüse der Saison

19,50 €

3-Gänge-Menü 33,50 € / 4-Gänge-Menü 38,50 €

Kalbsgeschnetzeltes in Roquefort

mit Birne, karamellisierten Kürbisspalten und Kürbis-Gnocchi

19,80 €

3-Gänge-Menü 33,80 € / 4-Gänge-Menü 38,80 €

Medaillons vom Schweinefilet

mit Pilzragout in Thymiansahne,

dazu Gemüse der Saison und hausgemachte Spätzle

21,50 €

3-Gänge-Menü 35,50 € / 4-Gänge-Menü 40,50 €

Hirschbraten „Alt Badisch“

mit Rotkohl und Ofenschlupfer

24,50 €

3-Gänge-Menü 38,50 € / 4-Gänge-Menü 43,50 €

Gänsekeule in Backpflaumenjus

mit Rotkohl und gebratenen Serviettenknödeln

21,80 €

3-Gänge-Menü 35,80 € / 4-Gänge-Menü 40,80 €

Gänsebraten mit glasierten Maronen

Bratapfel und Backpflaumen, dazu Rotkohl und Kartoffelködel

25,90 €

3-Gänge-Menü 39,90 € / 4-Gänge-Menü 44,90 €

Tranchen von der Gänsebrust

mit Preiselbeerjus, dazu gasierte Maronen

serviert mit Wirsinggemüse und Kürbiskartoffelpüree

27,50 €

3-Gänge-Menü 41,50 € / 4-Gänge-Menü 46,50 €

Vegetarische Hauptgänge

Pilzragout von Wald und Wiese in Thymiansahne

mit gebräuten Serviettenknödeln und Gemüsejulienne

15,90 €

3-Gänge-Menü 29,90 €/ 4-Gänge-Menü 34,90 €

Kürbis-Lasagne

mit Ziegenfrischkäse und Weintrauben

16,80 €

3-Gänge-Menü 30,80 €/ 4-Gänge-Menü 35,80 €

Hauptgang mit Fisch

Lachs im Knoblauch-Olivensud

mit Blattspinat und Risotto

22,50 €

3-Gänge-Menü 36,50 €/ 4-Gänge-Menü 41,50 €

Desserts:

Crème brûlée

6,90 €

Hausgemachter Apfelstrudel

mit Vanilleeis und Sahne

8,50 €

Zweierlei Fruchtsorbets

mit Früchten der Saison

8,70 €

Mousse au Chocolat

mit Riesling-Birne

8,90 €

Walnuss-Parfait mit Caramelsauce

auf Zwetschgenröster

9,80 €

Ziegen-Frischkäse

mit Feigensenf

9,50 €

Dessert-Variation

12,50 €

* 3-Gänge-Menü:

Bitte wählen Sie *

1. Vorspeise oder Suppe

2. Hauptgang

3. Dessert

= Preis für Hauptgang + 14,00 €

4-Gänge-Menü:

Bitte wählen Sie

1. Vorspeise

2. Suppe

3. Hauptgang

= Preis für Hauptgang + 19,00 €