

Nehmen Sie sich Zeit für eine kulinarische Pause vom Alltag.  
Wir bereiten Ihnen jeden Tag auf's Neue unsere Gaumenfreuden frisch zu.  
Regionale Produkte mit Raffinesse verfeinert und kreativ zubereitet.

Das ist unser Motto.

Da wir sehr viel Wert auf Qualität und Frische legen,  
bereiten wir alle Speisen erst dann zu, wenn Sie diese bestellen.

Dies nimmt selbstverständlich etwas mehr Zeit in Anspruch.

Lassen Sie sich von der geschmacklichen Vielfalt  
und unseren Kreationen überraschen.

Ihre Küchencrew sowie das Serviceteam wünscht einen schönen Aufenthalt.

**... ein kleiner Gaumenschmaus vorweg**

Gebeizter Gewürzlachs<sup>(1)</sup> mit Cous Cous<sup>(8)</sup> Maronensalat<sup>(9)</sup> 16,00 €

Zimmermann's Wildschweinschinken<sup>(12)</sup> mit Badischem Feldsalat<sup>(4,11)</sup>,  
Kracherle<sup>(8)</sup> und Preiselbeerdip<sup>(4)</sup> 17,50 €

Knusprige Barbarie Entenbrust mit Schmor Gemüse  
und würziger Süßkartoffelcreme<sup>(4)</sup> 20,50 €

**... aus dem Suppentopf**

Kraftbrühe<sup>(5)</sup> mit Flädle<sup>(2,4,8)</sup> und Schnittlauch 5,00 €

Cremesuppe von der Schwarzwurzel<sup>(4,5)</sup> mit Orangenschaum<sup>(4)</sup> 7,50 €

Essenz vom Freiamter Reh mit Sternanis, Nelke und Wacholder  
dazu Rehlößchen<sup>(4,5)</sup> und Gemüsebrunoise 9,50 €

**... Leckerer vom Gemüsegarten**

Ravioli gefüllt<sup>(8)</sup> mit Pecorino und Feigen  
mit Kirschtomaten und Rucola in Olivenölemulsion 21,50 €

Hausgemachte Pilzgnocchi<sup>(2,8)</sup> mit Zwetschgenrotkraut 22,50 €

**... aus Fluss & Meer**

Steak vom schwarzen Heilbutt<sup>(1)</sup> mit glasierten Zuckerschoten  
und Safran-Tonkabohnenrisotto<sup>(4)</sup> 27,50 €

als Zwischengang 20,50 €

Gebratenes Zanderfilet<sup>(1)</sup> auf Rahmsauerkraut<sup>(4)</sup> mit Kräuterschlosskartoffeln 29,50 €

als Zwischengang 22,50 €

# Menü der Jahreszeit

*Gebeizter Gewürzlachs<sup>(1)</sup> mit Cous Cous<sup>(8)</sup> Maronensalat<sup>(9)</sup>*

*oder*

*Zimmermann´s Wildschweinschinken<sup>(12)</sup> mit Badischem Feldsalat<sup>(4,11)</sup>  
dazu Kracherle<sup>(8)</sup> und Preiselbeerdip*

*\* \* \**

*Cremesuppe von der Schwarzwurzel<sup>(4,5)</sup> mit Orangenschaum<sup>(4)</sup>*

*\* \* \**

*Bunter Blattsalat*

*(10,4,11,13)*

*oder*

*Sorbet*

*\* \* \**

*Rücken vom Brettentäler Wildschwein mit cremigen Waldpilzen<sup>(4)</sup>,  
Speckrosenkohl <sup>(12)</sup> und hausgemachten Schupfnudeln<sup>(2,8)</sup>*

*oder*

*Steak vom schwarzen Heilbutt<sup>(1)</sup> mit glasierten Zuckerschoten  
und Safran-Tonkabohnenrisotto<sup>(4)</sup>*

*\* \* \**

*Ziegenkäsetörtchen<sup>(8)</sup> mit Feigenglasur<sup>(10)</sup>*

*\* \* \**

*Weißes Schokoladenmousse<sup>(4,7)</sup>  
mit Cranberrys und Honig-Thymianeis<sup>(4)</sup>*

**Menü komplett 62,00 €**

**(Suppe, Hauptgang und Dessert) 44,00 €**

**Wasserservice zu 4,50 € für 2 Personen**

**Darin enthalten:**

*Basisches Wasser, mit Kohlensäure aufbereitetes Leitungswasser oder reines Leitungswasser*

## frisches von Wald und Wiese

Geschmeltztes vom Brettentäler Reh mit cremigen Waldpilzen<sup>(4)</sup>,  
glasierten Karotten<sup>(4)</sup> und hausgemachte Spätzle<sup>(2,8)</sup> 26,50 €

Geschmorte Rinderbäckle mit Portweinjus<sup>(5)</sup>  
Zwetschgen Rotkraut <sup>(11)</sup> und Serviettenknödel<sup>(8,4)</sup> 27,50 €

Rücken vom Brettentäler Wildschwein mit cremigen Waldpilzen<sup>(4)</sup>,  
Speckrosenkohl <sup>(12)</sup> und hausgemachten Schupfnudeln<sup>(2,8)</sup> 30,50 €

Kalbsrückensteak mit Morchelrahmsauce <sup>(4,5)</sup>  
dazu feine Bohnen und Kartoffel-Apfelstampf <sup>(4)</sup> 34,50 €

**Zu jedem Gericht servieren wir Ihnen einen bunten Blattsalat**

**oder**

**einen Feldsalat <sup>(4, 11)</sup> mit Croutons <sup>(8)</sup> und Speck <sup>(12)</sup>**

**Aufpreis 4,00 €**

### ... unsere süßen Sünden

Bratapfelparfait<sup>(2,4)</sup> im karamellisierten Nussmantel<sup>(7, 9)</sup> mit Rosinen-Rumeis<sup>(4)</sup> 9,50 €

Weißes Mousse au Chocolat<sup>(4,2)</sup> mit Cranberrys und Honig-Thymianeis<sup>(4)</sup> 10,50 €

Glühweinsabayone<sup>(2,4)</sup> mit Birnen und grünem Vanilleeis<sup>(4)</sup> 10,50 €

### ... ein herzhafter Abschluss

Europäischer Rohmilchkäse<sup>(4)</sup> mit verschiedenen Aromaten 10,50 €

Ziegenkäsetörtchen<sup>(4,8)</sup> mit Feigenglasur 7,50 €

(Gerne reichen wir Ihnen auch unsere Gluten- und Laktose freie Speisekarte!)

1	Fisch
2	Eier
3	Krebstiere
4	Milchprodukte
5	Sellerie
6	Sesam
7	Erdnüsse

8	Gluten
9	Schalenfrüchte
10	Senf
11	Antioxidationsmitteln
12	Konservierungsstoffe
13	Stabilisatoren
14	Geschmacksverstärker