

*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

| | |
|--|---------|
| <i>Badischer Feldsalat mit Croutons & Speck</i> | 11,50 € |
| <i>Bruschetta mit marinierter Zucchini und Ziegenkäse</i> | 14,00 € |
| <i>Gebratene Garnelen mit kleinem Feldsalat an Honig-Senfdressing</i> | 18,00 € |
| <i>Gebratene Gänseleber auf Apfel-Kürbismarmelade und ofenfrischem Brioche</i> | 24,00 € |

... aus dem Suppentopf

| | |
|---|--------|
| <i>Kraftbrühe⁴ mit Flädle und Schnittlauch</i> | 5,00 € |
| <i>Cremesuppe von der Marone mit Apfel-Zimtschaum</i> | 7,50 € |
| <i>Cremesuppe von Sellerie und Trüffel mit gerösteten Mandelblättchen</i> | 9,50 € |

... Leckerer vom Gemüsegarten

| | |
|--|---------|
| <i>Rotkrautstrudel mit glacierten Maronen und Kürbispüree</i> | 21,50 € |
| <i>Blätterteigtöpfchen mit winterlichem Gemüseragout und Blattspinat</i> | 20,50 € |

... aus Fluss & Meer

| | |
|--|---------|
| <i>Gebratenes Zanderfilet mit Petersilienwurzelpüree und Kräuterrisotto</i> | 26,50€ |
| <i>als Zwischengang</i> | 19,50 € |
| <i>Lauwarmer geräucherter Lachs mit Krustentierschaum, Pinienkernblattspinat und sahnigen Nudeln</i> | 29,00 € |
| <i>als Zwischengang</i> | 22,00 € |

Menü der Jahreszeit

Gebratene Gänseleber auf Apfel-Kürbismarmelade und ofenfrischem Brioche

dazu empfehlen wir Ihnen ein Gläschen

2016er Muskateller
Kabinett
Weingut Huber
Malterdingen (Breisgau)
5 cl 6,00 €

oder

Gebratene Garnelen mit kleinem Feldsalat an Honig-Senfdressing

Cremesuppe von der Marone mit Apfel-Zimtschaum

Badischer Feldsalat an Honig-Senfdressing dazu Speck und Croutons^{1 3}

oder

Sorbet

*Rücken vom Brettentäler Wildschwein an Wachholderjus,
Cassisrotkraut und Preiselbeerpfannküchle*

oder

*Gebratenes Zanderfilet mit Petersilienwurzelpüree
und Kräuterrisotto*

Geräucherter Bio Fetarella mit Quittengelee

Passionsfrucht, Kaffee und Mandel

**Menü komplett ohne Wein 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

Geschnetzeltes vom Brettentäler Reh mit cremigen Waldpilzen,
Preiselbeeren und hausgemachten Spätzle 27,50 €

Brust vom Schwarzfederhuhn
mit Rahmwirsing und Rote Beete Kartoffelpüree 29,50 €

Filet vom Ibericoschwein an Cognacrahmsauce,
dazu glasierte Vanillekarotten und Pommes Dauphine 31,50 €

Dry Age Rinderrücken vom Stabhalterhof in Freiamt
mit Sauce Bernaise, dazu Speckrosenkohl und Kartoffelgratin 37,50 €

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

... unsere süßen Sünden

Geeister Christstollen
mit Rotweineis und Birnenragout 10,50 €

Windbeutel mit Vanillecreme gefüllt
und Bourbon Vanilleeis 9,50 €

... ein herzhafter Abschluss

Europäischer Rohmilchkäse mit verschiedenen Aromaten 10,50 €

Geräucherter Bio Fetarella mit Quittengelee 7,50 €

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

Die Allergene die in den Speisen enthalten sind,
dürfen Sie gerne in einer separaten Liste einsehen.

¹Antioxidationsmittel ²Konservierungsstoffe ³Stabilisatoren ⁴Geschmacksverstärker