

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**

|   |         |
|---|---------|
| Bruschetta mit marinierter Zucchini und Ziegenkäse                      | 14,00 € |
| Tatar vom geräucherten Lachs mit Dill-Panna-Cotta und Brickteig         | 18,00 € |
| Gebratene Gänseleber mit Apfel-Kürbismarmelade und ofenfrischem Brioche | 24,00 € |

**... aus dem Suppentopf**

|   |        |
|---|--------|
| Kraftbrühe <sup>4</sup> mit Flädle und Schnittlauch | 5,00 € |
| Cremesuppe von der Pastinake mit Petersilienschaum  | 7,50 € |
| Cremesuppe von Karotte und Kokos                    | 9,50 € |

**... Leckerer vom Gemüsegarten**

|   |         |
|---|---------|
| Strudel vom Rotkohl mit cremigem Wirsing und glacierten Champignons | 21,50 € |
| Gemüsecurry mit karamellisierter Ananas in Kurkumacrêpes            | 20,50 € |

**... aus Fluss & Meer**

|  |         |
|--|---------|
| Gebratenes Zanderfilet mit Petersilienwurzelpüree und Kräuterrisotto   | 26,50€  |
| als Zwischengang   | 19,50 € |
| Gebratenes Skreifilet auf Rahmsauerkraut mit Röstzwiebelkartoffelpüree | 29,50 € |
| als Zwischengang   | 22,50 € |

# Menü der Jahreszeit

*Gebratene Gänseleber mit Apfel-Kürbismarmelade und ofenfrischem Brioche*

*dazu empfehlen wir Ihnen ein Gläschen*

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

*oder*

*Tatar vom geräucherten Lachs mit Dill-Panna-Cotta und Brickleig*

*\* \* \**

*Cremesuppe von der Pastinake mit Petersilienschaum*

*\* \* \**

*Bunter Blattsalat <sup>1 3</sup>*

*oder  
Sorbet*

*\* \* \**

*Rücken vom Brettentäler Reh mit Portweinjus  
dazu geschmorter Spitzkohl und hausgemachte Schupfnudeln*

*oder*

*Gebratenes Zanderfilet mit Petersilienwurzelpüree  
und Kräuterrisotto*

*\* \* \**

*Bio Fetarella von der Käserei Roser aus Freiamt  
mit Aprikosen-Mandel-Brot*

*\* \* \**

*Crème Brûlée mit Apfelkompott  
und Himbeersorbet*

*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

|   |         |
|---|---------|
| <i>Sous vide</i> gegarte Kalbsbäckle mit buntem Paprikagemüse<br>und Kürbiskernmousseline               | 27,50 € |
| Mit Schwarzwälder Schinken gespickte Perlhuhnbrust<br>dazu Safrankohlrabi und Pommes Lorette            | 28,50 € |
| Rücken vom Freiamter Wildschwein mit Speck-Rosenkohl<br>und hausgemachten Spätzle                       | 29,50 € |
| Filet vom Argentinischen Weiderind mit Zwiebeljus<br>dazu Gemüse vom Markt und Kartoffelgratin          | 34,50 € |
| Rücken vom Brettentäler Reh mit Portweinjus<br>dazu geschmorter Spitzkohl und hausgemachte Schupfnudeln | 36,00 € |

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

### ... unsere süßen Sünden

|   |        |
|---|--------|
| <i>Mousse au Chocolat</i> mit Frischkäseis und Früchten       | 9,50 € |
| <i>Cassis-Panna-Cotta</i> mit Vanillesauce und Schokoladeneis | 8,50 € |
| <i>Crème Brûlée</i> mit Apfelkompott und Himbeersorbet        | 9,50 € |

### ... ein herzhafter Abschluss

|  |         |
|--|---------|
| Europäischer Rohmilchkäse mit verschiedenen Aromaten                         | 10,50 € |
| Bio Fetarella von der Käserei Roser aus Freiamt<br>mit Aprikosen-Mandel-Brot | 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.

<sup>1</sup>Antioxidationsmittel <sup>2</sup>Konservierungsstoffe <sup>3</sup>Stabilisatoren <sup>4</sup>Geschmacksverstärker