











Frühlingskarte





Unsere Aperitif-Empfehlung

Nolet Garden (Wodka, Holundersirup, Apfelsaft und Tonicwater)	5,50 €
Glas Kir Royal	4,20 €
Haus Cocktail	4,20 €
Most Cocktail (Most ³ , Himbeersirup und Sekt)	4,20 €
Aperol ^{4,8} Spritz	4,70 €
oder alkoholfrei	
Frühlingspower (Orangensaft, Multivitaminsaft, Grenadine)	4,50 €
<i>Für unsere Kleinen:</i>	
Glas Kindersekt	2,50 €



Vorspeisen

Kleiner bunter Salatteller ^{4,7} *) 	4,70 €
	
Großer bunter Salatteller ^{4,7} *) 	5,70 €
	
Frühlingsblattsalate und würziger Ruccolasalat, mit Julienne von getrockneten Tomaten und gegrillten Zucchinischeiben, serviert an einem lauwarmen weißen, Kartoffel-Balsamico-Dressing ³ 	12,80 €
	
Geräuchertes Forellenfilet aus dem Eulersbach,  Sahnemeerrettich ³ , Toast und Butter*)	9,80 €
	
Schwarzwälder "Bruschetta", geröstetes Holzofenbrot mit frischen Tomatenwürfeln und Mooshofkäse 	6,20 €
	

Suppen


Ochsenbouillon mit Markklößchen 	4,80 €
	
Spargelcremesuppe, (auf Anfrage) serviert mit getoastetem Holzofenbrot  und würzigem Schnittlauch - Frischkäse	4,40 €
	

Wirtschaften im Einklang mit der Natur! Wir haben für Sie unsere Gerichte gekennzeichnet.


Für unsere Gerichte mit dem Logo  verwenden wir ausschließlich Zutaten aus dem Naturpark Schwarzwald Mitte / Nord! Für die Gerichte mit dem Logo  verwenden wir ausschließlich Zutaten aus Baden-Württemberg.

Nicht immer sind manche saisonalen Zutaten aus Baden-Württemberg lieferbar, wir bitten um Verständnis.

Vegetarische Gerichte


Portion frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise und neuen Kartoffeln *(auf Anfrage)*  16,80 €



Tagliatelle mit frischem Bärlauch, Kirschtomaten und gehobelm Mooshofkäse  12,80 €



Das schnelle Gericht

Sauerrahmbraten vom heimischen Weideochsen im Holunderschmorsaft, mit Frühlingsgemüse und Quark-Wildkräuter-Nocken  16,80 €



Zu unserem schnellen Gericht empfehlen wir Ihnen ein:

Kloster Dunkel
frisch gezapft vom Faß




0,3l 2,90 €
0,5l 3,80 €

Heisses aus der Pfanne

Schwarzwälder Kirschensteak vom Truthahn, in der Mandelpanade gebraten, mit heißen Schattenmorellen, Karottenbündel und Pommes-Dauphines *) 18,80 €


Kleine
Fleischportion 16,80 €



Entrecôte vom heimischen Weiderind mit Kräuterbutter, Zucchini- und Karottengemüse, Folienkartoffeln mit Speck*)^{3,5} und Bärlauch-Sauerrahm-Dip*)^{3,5}  22,80 €


Kleine
Fleischportion 20,80 €



3 Medaillons vom Badischen Landschweinfilet, mit Estragon-sauce, auf Champignon-Spargel-Gemüse, Brokkolirosen  20,80 €


Kleine
Fleischportion 18,80 €



Jungschweine-Rückensteak mit Gemüse vom Grill, Sc. Béarnaise und Sahnepüreeetupfen  17,80 €

Kleine
Fleischportion 15,80 €



Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit knusprigen und frischen Zwiebeln, dazu Eierspätzle*)  22,80 €



Fischgericht

Schwarzwälder Gebirgsbachforellenfilet 18,80 €
 auf Frühlingszwiebel - Kartoffelragout 
 mit Cherry - Tomaten



Zu unserer Forelle empfehlen wir Ihnen:



St. Andreas Sauvignon Blanc
 Ortenberg, Ortenau, Baden
 Qualitätswein b. A., trocken



0,20l 5,20 €
 0,10l 2,70 €

Mini - Menü *)



Bunte Frühlingsblattsalate in Balsamicodressing ^{3,5}



Jungschweinefilet auf Zucchini-Rahm-Nudeln



Dessert: aktuell von heute
 Preis pro Person: 19,40 Euro

Sudoku - Menü *)

Drei X Drei gibt bei uns nicht neun, sondern ein Gourmet-Menü mit:

- 3 verschiedenen Vorspeisen
- 3 verschiedenen Hauptgängen
- 3 verschiedenen Desserts










Preis pro Person: 23,80 Euro



Spargel-Spezialitäten



Da wir ausschließlich badischen Spargel für unsere Gerichte verwenden können wir Ihnen diesen, saisonal bedingt, nur auf Anfrage servieren!

Portion frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise gemischtem Schinkenteller ^{3,5} und neue Kartoffeln		22,80 €
		
Portion frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Truthahn-Medaillons in Pilzrahmsauce, neue Kartoffeln		24,80 €
		
Portion frischer Stangenspargel "Berner Art", mit Käse überbacken, Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln		21,80 €
		
Portion frischer Stangenspargel nach "Art des Hauses" mit gekochtem Schinken ^{3,5} und Kräuterflädle umwickelt, Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln		23,50 €
		
Portion frischer Stangenspargel mit kleinem Ochsensteak dazu Sauce Béarnaise und neue Kartoffeln*)		28,80 €
		

Zu unseren Spargelgerichten empfehlen wir Ihnen:

Grauburgunder (Pinot gris) - Vinum Nobile
Ortenberg, Ortenau, Baden
Qualitätswein b. A., trocken



0,20l 5,40 €
0,10l 2,80 €

Käse und Desserts

Empfehlung der Chefin:

Latte Macchiato mit einem Baileys, eine Kugel Maple Walnuts Eiscreme

6,70 €



Empfehlung des Chefs:

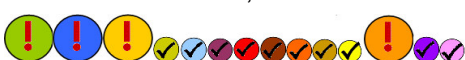
Espresso mit einem Himbeergeist, eine Kugel Himbeersorbet

6,20 €










Kleine Käseauswahl, Brot und Butter

6,80 €



Nachmittags- und Nachtschwärmerkarte

Gulaschsuppe vom heimischen Weiderind mit Brot		6,20 €
Geräuchertes Forellenfilet aus dem Eulersbach, Sahnemeerrettich ³ , Toast und Butter		9,80 €
Spargeltoast mit Schwarzwälder Schinken ⁵ und Sauce Hollandaise, an Salatgarnitur ^{4,7} (auf Anfrage)		12,80 €
Käsespätzle mit kl. gemischtem Salatteller ^{4,7}		11,80 €
Winterhalderplatte (Hausmacher Wurst ^{2,3,4,5} , Schwarzwälder Schinken ⁵ , Käse und Obstler) dazu Brot und Butter		13,80 €
Wurstsalat ^{2,3,5} mit Brot		8,20 €
	kleine Portion	6,40 €
Elsässer Wurstsalat ^{2,3,5} mit Brot		8,50 €
	kleine Portion	6,70 €
Schwarzwälder Wurstsalat ^{2,3,4,5} mit Brot		8,50 €
	kleine Portion	6,70 €
Ochsenmaulsalat ^{3,5} mit Brot		8,20 €
	kleine Portion	6,40 €
Belegtes Brot wahlweise mit: Schwarzwälder Schinken ⁵ , gekochtem Schinken ^{3,5} , Käse, Hausmacher Wurst ^{2,3,4,5} oder Salami ^{3,5}		6,80 €
Käseplatte mit Brot und Butter		13,80 €
Portin Schwarzwälder Schinken ⁵ mit Brot und Butter		14,20 €

1=mit Phosphat, 2= mit Geschmacksverstärker, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Farbstoff

5=mit Konservierungsstoff, 6=geschwärzt, 7=mit Süßungsmittel, 8=chinhaltig, 9=Stabilisatoren

Alle Gerichte, die glutenfrei zubereitet werden können, sind mit einem * gekennzeichnet.

Selbstverständlich können Sie viele der Speisen auch laktosefrei erhalten.

Bitte informieren Sie unsere Servicemitarbeiter über Ihre Allergien, wir halten auch eine spezielle Allergikerkarte für Sie bereit.

