






Sommerkarte

Unsere Apéritif-Empfehlung

Aperol ^{4,8} Sparkling Apple (Aperol, Apfelsaft, Soda)	5,20 €
Glas Kir Royal	4,20 €
Haus Cocktail (Hausgemachter Holunderblütensirup mit Sekt)	4,20 €
Most Cocktail (Most ³ , Himbeersirup und Sekt)	4,20 €
Martini (bianco, rosso ¹ , extra dry)	3,50 €
<i>oder alkoholfrei</i>	
Fruchtsaftcocktail	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 €
Melone mit Schwarzwälder Schinken ⁵ *) 	6,90 €
Geräuchertes Forellenfilet aus dem Eulersbach,  Sahnemeerrettich ³ , Toast und Butter*)	10,80 €
Schwarzwälder "Bruscetta", geröstetes Holzofenbrot mit frischen Tomatenwürfeln und Mooshochkäse 	6,50 €



Suppen

Ochsenbouillon mit Markklößchen 	4,80 €
Rahmsuppe von frischen und geräucherten Gebirgsbachforellen, dazu Toast, mit Sahnemeerrettich bestrichen 	3,80 €

Vegetarische Gerichte

Pfifferlinge in Schnittlauchsahne (auf Anfrage) auf Schwarzwälder Landnudeln	13,80 €
Rahmpfifferlinge im Kräuterpfannkuchen (auf Anfrage)	14,20 €

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.

*Einige saisonale Zutaten sind nicht immer erhältlich,
wir bitten um Verständnis, dass wir dann auf entsprechende Ersatzzutaten ausweichen.*

Heisses aus der Pfanne

Saltimbocca von der Putenbrust, mit Schwarzwälder Schinken und Salbei gebraten, auf Zucchini-Basilikumnudeln, Tomatenjus ⁵		17,80 €
	Kleine Fleischportion	15,80 €
Entrecôte vom heimischen Weiderind mit Kräuterbutter, Ofenkartoffeln mit Sauerrahm-Speck-Dip, und Kirschtomaten auf Zucchinischeiben ^{3,5 *}		23,80 €
	Kleine Fleischportion	21,80 €
Schweinemedallions mit frischen Pfifferlingen, Semmelknödel und Brokkoliblüten in Mandelbutter ^{3,5*}		21,80 €
	Kleine Fleischportion	19,80 €
Jungschweinerückensteak mit Sc. Béarnaise Kartoffelpüree-Rosetten, feuriges Grillgemüse*)		17,80 €
	Kleine Fleischportion	15,80 €
Rostbraten vom heimischen Weiderind mit knusprigen und frischen Zwiebeln, dazu geschmelzte Eierspätzle		23,80 €

Pfifferlingspezialitäten und Sommersalate

Blattsalate in Apfel-Balsamicodressing mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Pfifferlinge mit sautiertem Speck ^{3,5} und Baguette (auf Anfrage)		15,80 €
Pfifferlingsragout im Speckpfannkuchen ^{3,5} (auf Anfrage)		14,80 €
Pfifferlinge in Schinkensahne, und Schwarzwälder Speck-Semmel-Knödel ^{3,5} (auf Anfrage)		14,30 €
Kleine Fleischküchle in Pfifferlingrahmsauce und Kartoffelkrapfen (auf Anfrage)		14,80 €
"Thunfischsalatschüssel" (Knackige Blattsalate mit Zwiebeln, Thunfisch und Oliven, Weissbrot*)		13,50 €



Zu unseren Gerichten empfehlen wir Ihnen:

Endersbacher Sonnenbühl Trollinger

leicht und erfrischend


Qualitätswein b. A., trocken

Remstal, Württemberg



0,20 l	4,80 €
0,10 l	2,50 €

Das schnelle Gericht

Boeuf la Motte (Rinderschmorbraten) vom heimischen Weideochsen 16,80 €
im Gemüseschmorsaft mit Rotwein, Sommergemüse
und Quark-Kräuter-Nocken 

Zu unserem schnellen Gericht empfehlen wir Ihnen ein:

Kloster Dunkel  0,3 l 3,20 €
frisch gezapft vom Faß 0,5 l 4,20 €

Fischgericht

Schwarzwälder Gebirgsbachforellenfilet, 19,80 €
in Mandelbutter gebraten, Schnittlauchkartoffel*) 

Zu unserer Forelle empfehlen wir Ihnen:

St. Andreas Sauvignon Blanc  0,20 l 5,20 €
Ortenberg, Ortenau, Baden 0,10 l 2,70 €
Qualitätswein b. A., trocken



Mini-Menü*)

Alles geschmackvoll und klein für Sie serviert!

Bunte Sommerblattsalate in Balsamicodressing ^{3,5}

Jungschweinefilet auf Zucchini-Rahm-Nudeln

Dessert: aktuell von heute

Schmeck den Süden
Gastronomie
Baden-Württemberg

Preis pro Person: 19,40 €

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 €

Käse und Desserts*)

Empfehlung der Chefin:

Latte Macchiato mit einem Baileys, eine Kugel Walnußeis 6,80 €








Empfehlung des Chefs:

Espresso mit einem Himbeergeist, eine Kugel Himbeersorbet 6,20 €

Ein Glas Sekt mit Cassis - oder Birnensorbet 4,50 €

Kleine Käseauswahl, Brot und Butter  6,80 €

Nachmittags- und Nachtschwärmerkarte

Gulaschsuppe vom heimischen Weiderind mit Brot*)		6,80 €
Geräuchertes Forellenfilet aus dem Eulersbach, Sahnemeerrettich ³ , Toast und Butter*)		10,80 €
Pfifferlingstoast mit Schwarzwälder Schinken an Salatgarnitur ^{4,7,5}		14,70 €
Käsespätzle mit kleinem gemischtem Salatteller ^{4,7,*}		12,80 €
Winterhalderplatte (Hausmacher Wurst ^{2,3,4,5} , Schwarzwälder Schinken ⁵ , Käse und Obstler) dazu Brot und Butter*)	 	14,80 €
Wurstsalat ^{2,3,5} mit Brot*)		8,80 €
	kleine Portion	7,00 €
Elsässer Wurstsalat ^{2,3,5} mit Brot*)		9,10 €
	kleine Portion	7,30 €
Schwarzwälder Wurstsalat ^{2,3,4,5} mit Brot*)		9,10 €
	kleine Portion	7,30 €
Ochsenmaulsalat ^{3,5} mit Brot*)		8,80 €
	kleine Portion	7,00 €
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*)		14,80 €
Portion Schwarzwälder Schinken ⁵ mit Brot und Butter		14,80 €

1=mit Phosphat, 2= mit Geschmacksverstärker, 3=mit Antioxidationsmittel, 4=mit Farbstoff
5=mit Konservierungsstoff, 6=geschwärzt, 7=mit Süßungsmittel, 8=chininhaltig, 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.*

