



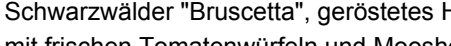



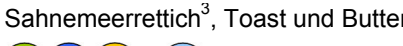


# Sommerkarte

## Unsere Apéritif-Empfehlung

Aperol <sup>4,8</sup> Sparkling Apple (Aperol, Apfelsaft, Soda)	5,20 €
Glas Kir Royal	4,20 €
Haus Cocktail (hausgemachter Holunderblütensirup mit Sekt)	4,20 €
Most Cocktail (Most <sup>3</sup> , Himbeersirup und Sekt)	4,20 €
Martini (bianco, rosso <sup>1</sup> , extra dry)	3,50 €
oder alkoholfrei	
Fruchtsaftcocktail	4,50 €
Für unsere Kleinen:	
Glas Kindersekt	2,50 €



## Vorspeisen

Kleiner bunter Salatteller <sup>4,7</sup> *) 	4,70 €
 Großer bunter Salatteller <sup>4,7</sup> *) 	5,70 €
 Schwarzwälder "Bruschetta", geröstetes Holzofenbrot mit frischen Tomatenwürfeln und Mooshofkäse	6,50 €
 Melone mit Schwarzwälder Schinken <sup>5</sup> *) 	6,90 €
 Geräuchertes Forellenfilet aus dem Eulersbach,  Sahnemeerrettich <sup>3</sup> , Toast und Butter*)	10,80 €
	



## 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)	13,80 €
auf Schwarzwälder Landnudeln	
 Rahmpfifferlinge im Kräuterpfannkuchen (auf Anfrage)	14,20 €
	

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



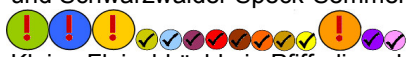


Für unsere Gerichte mit dem Logo  verwenden wir ausschließlich Zutaten aus dem Naturpark Schwarzwald Mitte / Nord! Für die Gerichte mit dem Logo  verwenden wir ausschließlich Zutaten aus Baden-Württemberg.

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 <sup>5</sup>		17,80 €
	Kleine Fleischportion	15,80 €
		
Entrecôte vom heimischen Weiderind mit Kräuterbutter, Ofenkartoffeln mit Sauerrahm-Speck-Dip, und Kirschtomaten auf Zucchinischeiben <sup>3,5*</sup>		23,80 €
	Kleine Fleischportion	21,80 €
		
Schweinemedallions mit frischen Pfifferlingen, Semmelknödel und Brokkoliblüten in Mandelbutter*)		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 <sup>3,5</sup> und Baquette (auf Anfrage)		15,80 €
		
Pfifferlingsragout im Speckpfannkuchen <sup>3,5</sup> (auf Anfrage)		14,80 €
		
Pfifferlinge in Schinkensahne, und Schwarzwälder Speck-Semmel-Knödel <sup>3,5</sup> (auf Anfrage)		14,30 €
		
Kleine Fleischküchle in Pfifferlingrahmsauce und Kartoffelkrapfen (auf Anfrage)		14,80 €
		
"Thunfischsalatschüssel"		13,50 €
Knackige Blattsalate mit Zwiebeln, Thunfisch und Oliven, Weissbrot*)		
		



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** **Alpirsbacher**  0,3 l 3,20 €  
frisch gezapft vom Faß KLOSTERBRÄU 0,5 l 4,20 €

## Fischgericht

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

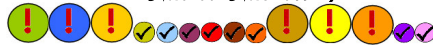


Zu unserer Forelle empfehlen wir Ihnen:

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



## Mini-Menü\*)



alles geschmackvoll und klein für Sie serviert!

Bunte Sommerblattsalate in Balsamicodressing<sup>3,5</sup>  
\*\*\*  
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 <sup>3</sup> , Toast und Butter*)		10,80 €
		
Pfifferlingstoast mit Schwarzwälder Schinken an Salatgarnitur <sup>4,7,5</sup>		14,70 €
		
Käsespätzle mit kleinem gemischtem Salatteller <sup>4,7,*</sup> )		12,80 €
		
Winterhalderplatte (Hausmacher Wurst <sup>2,3,4,5</sup> , Schwarzwälder Schinken <sup>5</sup> , Käse und Obstler)		14,80 €
dazu Brot und Butter*)		
		
Wurstsalat <sup>2,3,5</sup> mit Brot*)		8,80 €
		
Elsässer Wurstsalat <sup>2,3,5</sup> mit Brot*)		7,00 €
		
Schwarzwälder Wurstsalat <sup>2,3,4,5</sup> mit Brot*)		9,10 €
		
Ochsenmaulsalat <sup>3,5</sup> mit Brot*)		7,30 €
		
Belegtes Brot*) wahlweise mit: Schwarzwälder Schinken <sup>5</sup> , gekochtem Schinken <sup>3,5</sup> , Käse, Hausmacher Wurst <sup>2,3,4,5</sup> oder Salami <sup>3,5</sup>		8,80 €
		
Käseplatte mit Brot und Butter*)		7,00 €
		
Portion Schwarzwälder Schinken <sup>5</sup> mit Brot und Butter		9,10 €
		



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.

