











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 <i>oder alkoholfrei</i>	4,70 €
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 Zucchini-scheiben, serviert an einem lauwarmen weißen, Kartoffel-Balsamico-Dressing ³ 	12,80 €
	
Geräuchertes Forellenfilet aus dem Eulersbach, 	10,80 €
Sahnemeerrettich ³ , Toast und Butter*)	
	
Schwarzwälder "Bruscetta", geröstetes Holzofenbrot mit frischen Tomatenwürfeln und Mooshofkäse 	6,20 €
	


Suppen

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


*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*)  17,80 €



Tagliatelle mit frischem Bärlauch, Kirschtomaten und gehobeltem Mooshofkäse  13,60 €



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*) Kleine Fleischportion 18,80 €
16,80 €




Entrecôte vom heimischen Weiderind mit Kräuterbutter, Zucchini- und Karottengemüse, Folienkartoffeln mit Speck*^{3,5} und Bärlauch-Sauerrahm-Dip*^{3,5}  Kleine Fleischportion 23,80 €
21,80 €




3 Medaillons vom Badischen Landschweinfilet, mit Estragon-sauce, auf Champignon-Spargel-Gemüse, Brokkolirosen  Kleine Fleischportion 21,80 €
19,80 €



Jungschweine-Rückensteak mit Gemüse vom Grill, Sc. Béarnaise und Sahnepüreetupfen  Kleine Fleischportion 17,80 €
15,80 €



Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit knusprigen und frischen Zwiebeln, dazu Eierspätzle*)  23,80 €



Fischgericht

Schwarzwälder Gebirgsbachforellenfilet
auf Frühlingszwiebel - Kartoffelragout
mit Cherry - Tomaten

19,80 €



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: 24,00 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 unwickelt, 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		6,80 €
		
Geräuchertes Forellenfilet aus dem Eulersbach, Sahnemeerrettich ³ , Toast und Butter		10,80 €
		
Spargeltoast mit Schwarzwälder Schinken ⁵ und Sauce Hollandaise, an Salatgarnitur ^{4,7} (auf Anfrage)		13,80 €
		
Käsespätzle mit kl. gemischtem Salatteller ^{4,7}		12,80 €
		
Winterhalderplatte (Hausmacher Wurst ^{2,3,4,5} , Schwarzwälder Schinken ⁵ , Käse und Obstler)		14,80 €
dazu Brot und Butter		
Wurstsalat ^{2,3,5} mit Brot		8,80 €
Elsässer Wurstsalat ^{2,3,5} mit Brot		9,10 €
Schwarzwälder Wurstsalat ^{2,3,4,5} mit Brot		9,10 €
Ochsenmaulsalat ^{3,5} mit Brot		8,80 €
Belegtes Brot wahlweise mit: Schwarzwälder Schinken ⁵ , gekochtem Schinken ^{3,5} , Käse, Hausmacher Wurst ^{2,3,4,5} oder Salami ^{3,5}		7,00 €
Käseplatte mit Brot und Butter		7,30 €
Portin Schwarzwälder Schinken ⁵ mit Brot und Butter		7,30 €
		



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.

