

Frühlingskarte









Unsere Aperitif-Empfehlung

Martini bianco, rosso, extra dry	3,50 €
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 €

Für unsere Kleinen:

Glas Kindersekt	2,50 €
-----------------	--------



Vorspeisen

Kleiner bunter Salatteller ^{4,7} *) 	4,90 €
	
Großer bunter Salatteller ^{4,7} *) 	5,90 €
	
Frühlingsblattsalate und würziger Ruccolasalat, mit Julienne von getrockneten Tomaten und gegrillten Zucchinischeiben, serviert an einem lauwarmen weißen, Kartoffel-Balsamico-Dressing ³ 	13,10 €
	
Geräuchertes Forellenfilet aus dem Eulersbach,  Sahnemeerrettich ³ , Toast und Butter*)	11,10 €
	

Suppen


Ochsenbouillon mit Markklößchen 	4,80 €
	
Spargelcremesuppe, (auf Anfrage) 	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)*  18,10 €



Tagliatelle mit frischem Bärlauch, Kirschtomaten und gehobeltem Mooshofkäse  13,90 €



Das schnelle Gericht

Braten vom heimischen Weideochsen, auf Niedertemperatur gegart, Frühlingsgemüse und Krokette  17,10 €



Zu unserem schnellen Gericht empfehlen wir Ihnen ein:

Kloster Dunkel

frisch gezapft vom Faß



0,3l	3,20 €
0,5l	4,20 €


Heisses aus der Pfanne

Schwarzwälder Kirschensteak vom Truthahn, in der Mandelpanade gebraten, mit heißen Schattenmorellen, Karottenbündel und Pommes-Dauphines *) Kleine Fleischportion 19,10 €
17,10 €




Entrecôte vom heimischen Weiderind mit Kräuterbutter, Zucchini- und Kirschtomatengemüse, Folienkartoffeln mit Speck*)^{3,5} Kleine Fleischportion 24,30 €
22,30 €




3 Medaillons vom Badischen Landschweinfilet, mit Estragon-sauce, auf Champignon-Spargel-Gemüse, Brokkolirosen  Kleine Fleischportion 22,30 €
20,30 €



Jungschwein-Rückensteak mit Gemüse vom Grill, Sc. Béarnaise und Sahnepüreeputfen  Kleine Fleischportion 18,30 €
16,30 €



Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit knusprigen und frischen Zwiebeln, dazu Eierspätzle*)  24,30 €



Fischgericht

Schwarzwälder Gebirgsbachforellenfilet 20,10 €
 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: 19,70 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: 24,50 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		23,30 €
		
Portion frischer Stangenspargel mit Sauce Hollandaise, Truthahn-Medaillons in Pilzrahmsauce, neue Kartoffeln		25,30 €
		
Portion frischer Stangenspargel "Berner Art", mit Käse überbacken, Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln		22,30 €
		
Portion frischer Stangenspargel nach "Art des Hauses" mit gekochtem Schinken ^{3,5} und Kräuterflädle umwickelt, Sauce Hollandaise und neue Kartoffeln		24,00 €
		
Portion frischer Stangenspargel mit kleinem Ochsensteak dazu Sauce Béarnaise und neue Kartoffeln*)		29,30 €
		

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



Empfehlung des Chefs:

Espresso mit einem Himbeergeist, eine Kugel Himbeersorbet






















Kleine Käseauswahl, Brot und Butter



7,00 €

Nachmittags- und Nachtschwärmerkarte

Gulaschsuppe vom heimischen Weiderind mit Brot		7,00 €
		
Geräuchertes Forellenfilet aus dem Eulersbach, Sahnemeerrettich ³ , Toast und Butter		11,10 €
		
Spargeltoast mit Schwarzwälder Schinken ⁵ und Sauce Hollandaise, an Salatgarnitur ^{4,7} (auf Anfrage)		14,10 €
		
Käsespätzle mit kl. gemischtem Salatteller ^{4,7}		13,10 €
		
Winterhalderplatte (Hausmacher Wurst ^{2,3,4,5} , Schwarzwälder Schinken ⁵ , Käse und Obstler)		15,10 €
dazu Brot und Butter		
		
Wurstsalat ^{2,3,5} mit Brot		9,00 €
		
Elsässer Wurstsalat ^{2,3,5} mit Brot		9,30 €
		
Schwarzwälder Wurstsalat ^{2,3,4,5} mit Brot		9,30 €
		
Ochsenmaulsalat ^{3,5} mit Brot		9,00 €
		
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		15,10 €
		
Portin Schwarzwälder Schinken ⁵ mit Brot und Butter		15,10 €
		



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.

