





# Sommerkarte

## Unsere Apéritif-Empfehlung

Martini (bianco, rosso, extra dry)	3,50 €
Glas Kir Royal	4,20 €
Haus Cocktail ( Hausgemachter Holunderblütensirup mit Sekt)	4,20 €
Most Cocktail (Most <sup>3</sup> , Himbeersirup und Sekt)	4,20 €
Aperol <sup>4,8</sup> Spritz	4,70 €
oder alkoholfrei	
Fruchtsaftcocktail	4,50 €
<i>Für unsere Kleinen:</i>	
Glas Kindersekt	2,50 €

## Vorspeisen

Kleiner bunter Salatteller <sup>4,7</sup> *) 	4,90 €
Großer bunter Salatteller <sup>4,7</sup> *) 	5,90 €
Melone mit Schwarzwälder Schinken <sup>5</sup> *) 	6,90 €
Geräuchertes Forellenfilet aus dem Eulersbach, 	11,10 €
Sahnemeerrettich <sup>3</sup> , Toast und Butter*)	



## Suppen

Ochsenbouillon mit Markklößchen 	5,10 €
Tomatensuppe "Gordon Gin" 	3,80 €

## Vegetarisches 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  erwenden wir ausschließlich Zutaten aus dem Naturpark Schwarzwald Mitte / Nord! Für die Gerichte mit dem Logo  erwenden 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*

Truhahnfilets " Pariser Art", in der Eihülle gebraten, Mandelbutter, gegrillte Tomatenscheiben mit Mozzarella, Thymiankartoffeln		19,10 €
	Kleine Fleischportion	17,10 €
Entrecôte vom heimischen Weiderind mit Kräuterbutter, Ofenkartoffeln mit Sauerrahm-Speck-Dip, und Kirschtomaten auf Zucchinischeiben <sup>3,5 *</sup>		24,30 €
	Kleine Fleischportion	22,30 €
3 Medaillons vom Badischen Landschweinfilet mit frischen Pfifferlingen, Semmelknödel und Brokkoliblüten in Mandelbutter <sup>3,5*</sup>		22,30 €
	Kleine Fleischportion	20,30 €
Jungschwein-Rückensteak , gefüllt mit Bavaria blu Käse und Schwarzwälder Schinken, Kartoffelpüree-Rosetten*)		18,30 €
	Kleine Fleischportion	16,30 €
Rostbraten vom heimischen Weiderind mit knusprigen und frischen Zwiebeln, dazu geschmelzte Eierspätzle		24,30 €

## *Pfifferlingspezialitäten und Sommersalate*

Blattsalate in Apfel-Balsamicodressing mit gerösteten Sonnenblumenkernen, Pfifferlinge mit sautiertem Speck <sup>3,5</sup> und Baguette (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" (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  
im Gemüseschmorsaft mit Rotwein, gegrilltes Sommergemüse  
und Kartoffelkroketten 17,10 €



Zu unserem schnellen Gericht empfehlen wir Ihnen ein:

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

## Fischgericht

Schwarzwälder Gebirgsbachforellenfilet,  
in Mandelbutter gebraten, Schnittlauchkartoffel\*) 20,10 €



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<sup>3,5</sup>  
\*\*\*

Jungschweinefilet auf Zucchini-Rahm-Nudeln  
\*\*\*

Dessert: aktuell von heute



**Preis pro Person: 19,70 €**

## 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 €**

## Käse und Desserts\*)

Empfehlung der Chefin:

Latte Macchiato mit einem Baileys, eine Kugel Walnusseis 7,10 €

Empfehlung des Chefs:

Espresso mit einem Himbeergeist, eine Kugel Himbeersorbet 6,40 €

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

# Nachmittags- und Nachtschwärmerkarte

Gulaschsuppe vom heimischen Weiderind mit Brot*)		7,10 €
Geräuchertes Forellenfilet aus dem Eulersbach, Sahnemeerrettich <sup>3</sup> , Toast und Butter*)		11,10 €
Pfifferlingstoast mit Schwarzwälder Schinken an Salatgarnitur <sup>4,7,5</sup>		14,70 €
Käsespätzle mit kleinem gemischtem Salatteller <sup>4,7,*</sup>		13,10 €
Winterhalderplatte (Hausmacher Wurst <sup>2,3,4,5</sup> , Schwarzwälder Schinken <sup>5</sup> , Käse und Obstler) dazu Brot und Butter*)		15,10 €
Wurstsalat <sup>2,3,5</sup> mit Brot*)		9,10 €
	kleine Portion	7,30 €
Elsässer Wurstsalat <sup>2,3,5</sup> mit Brot*)		9,30 €
	kleine Portion	7,50 €
Schwarzwälder Wurstsalat <sup>2,3,4,5</sup> mit Brot*)		9,30 €
	kleine Portion	7,50 €
Ochsenmaulsalat <sup>3,5</sup> mit Brot*)		9,10 €
	kleine Portion	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>		7,10 €
Käseplatte mit Brot und Butter*)		15,10 €
Portion Schwarzwälder Schinken <sup>5</sup> 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=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.

