

Speisekarte · Menu

SAISONALES MENÜ... · SEASONAL MENU...

hausgebeizter Lachs / eingelegte Kumquats / Miso Mayo / Friseesalat · Graved salmon / pickles / miso mayonnaise / bread 🌿🐟🥗

getrübte Selleriecremesuppe / Gänseleber · truffled cellery velvety / goose liver 🍷🍴

Wolfsbarsch / Rahmkraut / Sauerkrautschaum / Blutwurst / Trauben · sea bass / cabbage / black pudding / grapes 🐟🥗🍷🍴

Hirschkeule rosa gebraten / Sprouts / Rote Bete Gnocchi / Zwiebelmarmelade / Portweifeigen · medium roasted game / beetroot gnocchi / sprouts / portwine figs 🌿🍷🍴

Variation unserer Lieblingsdesserts 3 Gänge ohne Lachs & Wolfsbarsch: € 48,00
oder Käseplatte 🌿🍷🐟🍴 4 Gänge ohne Wolfsbarsch: € 58,00
5 Gänge: € 70,00

VEGETARISCHES MENÜ... · VEGETARIAN MENUE

Linsensalat / marinierte Kumquat / Miso Mayo / Frisee · Lentils / koji / pickled kumquat / miso mayonnaise 🥗

getrübte Selleriecremesuppe / Ziegenkäse · truffled celery velvety / goat cheese 🍷🍴

knuspriger Topinambur / Rahmkraut / Sauerkrautschaum / Trauben · crispy jerusalem artichokes / cabbage / grapes 🌿🍷🍴

Rote Bete Gnocchi / Sprouts / rote Zwiebelmarmelade / Portweifeigen / Jus · Beetroot gnocchi / sprouts / portwine figs / gravy 🌿🥗🍷🍴

Variation unserer Desserts oder 3 Gänge ohne Linsen & Topinambur: € 38,00
Käseplatte 🌿🍷🍴 4 Gänge ohne Topinambur: € 48,00
5 Gänge: € 60,00





























KLASSISCHES VORWEG... · STARTERS...

- Brot & Butter Flatrate für Zwei · Bread & Butter Flatrate 🌾🍷🍷 € 3,50
- Feldsalat / Kartoffeldressing / Kracherle · Lamb´s lettuce / potato dressing / croutons 🌾🍷 € 9,50
- Rinderkraftbrühe / Flädle · Baden beef broth 🍷🍷🍷🍷 € 7,00
- Schwarzwälder Vorspeisenvariation aus Schinken, Bergkäse und Kalbfleischsalat · Variety of black forest appetizers 🌾🍷🍷🍷🍷 € 11,00








KLASSISCH MITTENDRIN... · CLASSICS...

- 🌾🌍 Rumpsteak von der deutschen Färsse / Kräuterbutter / Zwiebeln / Pommes frites · Beefsteak / herb flavoured Butter / Onions / French Fries € 30,50
🍷🍷🍷🍷🍷 (1) (5)
Unser Rumpsteak servieren wir medium gebraten.
We serve our Steak only medium.
- 🐷🌍 Schnitzel „Wiener Art“ / Pommes frites · local pork Schnitzel / french fries 🌾🍷🍷 € 17,50
klein: € 10,50
- 🐷🌍 Cordon bleu / Pommes frites · local pork Cordon bleu / french fries € 19,00
🌾🍷🍷🍷🍷🍷 (3) (5) (10)
- 🌾🍷🍷🌍 Badische Rinderleber / Bratkartoffeln · Baden Beef Liver / sautéed potato 🍷🍷🍷 (1) (5) € 18,00
- 🐷 Bauernbratwürste / Bratkartoffeln / geschmälzte Zwiebeln · Farmer's sausages / fried potatoes / caramelised onions (4) € 17,50
- 📍 Simonswälder Forelle / Kräuterkartoffeln / mit oder ohne zerlassene Butter · Trout / potatoes with herbs / melted butter 🍷 € 21,50
- 🌿 Käsespätzle / Bergkäse vom Unterleimgrubenhof in Gütenbach / geschmälzte Zwiebeln · Cheese "spätzle" pasta with local cheese and onions 🌾🍷🍷🍷🍷 € 18,50


KLASSISCHES ENDE... · DESSERTS...

-  Dessertvariation aus unseren Lieblingsdesserts · Selection of desserts: € 11,00
chocolate cake / creme brûlée / sorbet           
- Käseplatte / Feigensenf / Baguette · Cheese plate / fig mustard / baguette € 14,00
bread  
-  1 Kugel Schokoladeneis / Kirschen / Kirschwasser / Sahne · 1 scoop € 4,10
chocolate icecream / cherries / cherry schnaps / cream    
- 1 Kugel Vanilleeis / heiße Waldbeeren oder warmer Schokosoße / Sahne · € 4,10
1 scoop vanilla icecream / hot berries or warm chocolate sauce / cream
   
- "Affogato" Espresso mit Vanilleeis · Espresso with vanilla ice   € 6,00
- 1 Kugel Eis (Vanille, Schokolade oder hausgemachtes Sorbet der Saison) € 4,10
mit Sahne · 1 scoop icecream (vanilla, chocolate or homemade seasonal
sorbet) with cream
- Eiskaffee · Iced coffee with vanilla ice and cream    € 7,50
- Crème brûlée · Caramelised vanilla custard cream   € 5,50
- Sorbetvariation aus 3 hausgemachten Fruchtsorbets · homemade sorbets € 9,50

Etiketten - Labels

-  Glutenfrei - *Gluten-free*
-  Laktosefrei - *Lactose-free*
-  Vegetarisch - *Vegetarian*
-  Regionale Spezialität - *Regional specialty*
-  enthält Alkohol - *contains alcohol*
-  enthält Schweinefleisch - *Contains pork*
-  Nachhaltige Landwirtschaft - *Sustainable farming*

Allergene - Allergens

-  glutenhaltiges Getreide - *Cereals containing gluten*
-  Weizen - *Wheat*
-  Ei - *Egg*
-  Fisch - *Fish*
-  Soja - *Soybeans*
-  Milch (einschließlich Laktose) - *Milk (including lactose)*
-  Schalenfrüchte - *Nuts*
-  Haselnüsse - *Hazelnut*
-  Mandeln - *Almond*
-  Sellerie - *Celery*
-  Senf - *Mustard*
-  Sesamsamen - *Sesame seeds*

Zusatzstoffe - Additives

- ① mit Farbstoff - *colouring agent*
- ③ mit Konservierungsstoff - *preservatives*
- ④ mit Nitritpökelsalz - *With nitrite curing salt*
- ⑤ mit Antioxidationsmittel - *antioxidant*
- ⑩ mit Phosphat - *with phosphates*