Vorspeisen:

Rinderkraftbrühe mit Flädle
7,8

„Vitello Schwarzwald Style"
Kalbstafelspitz / Rauchforellen Creme / Kapern
15,5

Endiviensalat mit gerösteten Kernen
6,9

Hauptgerichte:

Gebratenes Filet vom Seesaibling
Rote Bete / Meerrettich / Kartoffelpüree
34,5

Tagliatelle mit Blattspinat V
frische Birnen/ Walnüsse / Ziegenfrischkäse
24,8

Rumpsteak vom Angus Rind
Cognac Pfeffer Sauce / Pommes frites
33,8

Cordon bleu vom Kalbsrücken
(Raclette Käse& Schinken) Pommes frites
31,8

Unsere hausgemachten Saucen werden mit Wein hergestellt und enthalten Sulfide
Für zusätzliche Saucen berechnen wir: Braten Sauce 1,5 € / Rahm Sauce 2 € Verpackung 1,5 €

Menü:

Feldsalat an Apfel-Honig Vinaigrette
mit Parmesanspähne
11,5

~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~

Medaillons vom Wildschweinrücken
cremiges Rotwein-Risotto mit Cranberry & Rosenkohl
34,5

~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~

Lauwarmes Ragout von Sauerkirschen
mit hausgemachtem Nougateis
9,5

Menü: 51

Dessert:

„Espresso Küsschen"
Espresso / weißes Kaffeeeis / Eierlikör & Sahne
8

Orangen Crème brûlée
7

Gebackene Apfelküchle
Vanilleeis / Sahne
11

Hausgemachtes Cassis & Mango Limetten Sorbet je Kugel 3 €

Verehrte Gäste: vom 18.-21. November ist nur Barzahlung möglich!