

etwas Feines **Vorneweg**



- ◆ **Carpaccio vom Wiesentaler Weiderind** € 13,50
mit geriebenem Gersbacher Bergkäse
- ◆ **Ragout vom Todtmooser Reh** mit Blätterteig € 11,50
und Hacheé von eingelegten Markgräfler Willi-Birnen
- ◆ **Steinpilz Tartelette** mit Kürbissalat € 12,50
steirischem Kürbiskernöl und Vanillerahmeis

*Ich esse meine **Suppen** nicht, meine Suppen ess`ich nicht*

- ◆ **Badische Festtagssuppe** € 6,00
mit Flädle, Eierstich und Nudeln
- ◆ **Wildcremesuppe** € 6,00
mit Preiselbeer Coulis und Sahnehaube
- ◆ **Leichte Kartoffel-Gundermann-Suppe** mit Senfhaube € 6,00

*da haben Sie den **Salat***

- ◆ **Salat als Beilage** € 6,50
mit Karotten-, Gurken-, Rettich-
Rote Beete- und Blattsalat Kernöl
- Baby Blattspinat** mit Mozzarella und Kirschtomaten € 8,50
hausgemachtem Balsamico-Sorbet
und Leinsamencracker



Herzhaft mit **Fleisch**

-  **Roulade** geschmort vom Wiesentäler Weiderind € 19,50
mit grünen Bohnen im Speckmantel
und hausgemachten Spätzle
- in Bärenkraut confierte Schweinerippchen** € 21,50
mit pikanter Paprikatagliatelle und Gemüsepotpurri
- „Fuhrmannspfännle“** € 24,50
Medaillons vom Schweinefilet
marinierte Hähnchenbrust und Rumpsteak
mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüsebündel
und Kartoffeltaler
- Schweinefilet unter Senfkruste** € 28,50
mit Pilzrahmsoße, gedämpftem Kürbis
Kartoffelgratin und Eichlaubspitzen
- Rumpsteak vom Holzbrett** € 32,00
mit hausgemachter Kräuterbutter
Kirschtomaten und Kartoffelkroketten



leicht und Vegetarisch

- ◆ **Hausgemachte Tagliatelle** mit Kirschtomaten
Frühlingszwiebeln und Bärlauch-Zitronensauce € 12,50
- Hausgemachte Gemüsemautaschen** € 15,50
im Gemüse-Misofond mit Zwiebel-Confit
- Rotkraut am Stück geschmort** € 18,50
dazu Preiselbeeren, Marzipan und Karottenpüree
- Gebratene Kartoffel-Käsenocken** € 19,50
mit Pilzrahmsoße und Baby Blattspinat

Wild auf Wald

- ◆ **Rehgeschnetzeltes** € 25,50
mit Apfelrotkraut, Preiselbeeren
und hausgemachten Spätzle
- ◆ **Rehrückenfilet aus heimischer Jagd rosa gebraten** € 38,00
mit Rotweinsoße, gebratenen Kräutersaitlingen
Preiselbeer Coulis, karamellisierten Äpfeln
Rotkrautsalat und Dauphine Kartoffeln



Frisches aus dem **Netz**

- ◆ **Schwarzwald-Forelle filetiert** € 26,50
von der Forellenzucht Tress in Lauchringen
in Butter gebacken
mit Meerrettichsahne, Mandel-Brokkoli
und hausgemachten Bandnudeln in Kräuterpesto

- Fischteller** € 28,00
Bachsaiblingsfilet gedünstet
Forellenfilet in Maismantel
und Schollenfilet in Butter gebraten
mit Kräutersauce, Karottengemüse und Kartoffeltaler

etwas Süßes zum **Dessert**

- ◆ **Birnenvariation** mit Birnensalat, Sorbet € 7,50
und Schokoladen-Birnenkuchen
- ◆ **Holunderblütensirup-Frozen-Joghurt** € 7,50
mit Erdbeer-Carpaccio und Biscotti
- ◆ **Hagebuttencremeeis** mit Johannisbeerengelee € 6,50
im Hippenkörbchen