



etwas Feines **Vorneweg**

Quiche Lorraine mit Räucherlachs, Honig-Dill-Creme € 12,50
und Leinsamen dazu Blutampfer Kresse

◆ **Ragout vom Todtmooser Reh** mit Blätterteig € 12,50
und Hacheé von eingelegten Markgräfler Willi-Birnen

Matjes-Apfeltartar € 12,50
mit Blini, Rote Beete und blauem Klee

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

◆ **Badische Festtagssuppe** € 6,50
mit Flädle, Eierstich und Nudeln

◆ **Wildcremesuppe** € 6,50
mit Preiselbeer Coulis und Sahnehaube

◆ **Leichte Kartoffel-Gundermann-Suppe** mit Senfhaube € 6,50


*da haben Sie den **Salat***

◆ **Salat als Beilage** € 7,00
mit Karotten-, Gurken-, Rettich-
Rote Beete- und Blattsalat Kernöl

Feldsalat mit Holunderdressing € 14,50
Croutons, Speck und Räucher-Forelle




Herzhaft mit **Fleisch**



-  **Roulade** geschmort vom Wiesentäler Weiderind € 21,50
mit grünen Bohnen im Speckmantel
und hausgemachten Spätzle
- „Fuhrmannspfännle“** € 26,00
Medaillons vom Schweinefilet
marinierte Hähnchenbrust und Hüftsteak
mit hausgemachter Kräuterbutter, Gemüsebündel
und Kartoffeltaler
- Schweinefilet unter Senfkruste** € 32,50
mit Pilzrahmsoße, gedämpftem Kürbis
Kartoffelgratin und Eichlaubspitzen
- Hüftsteak** vom Holzbrett € 32,00
mit hausgemachter Kräuterbutter
Kirschtomaten und Kartoffelkroketten



leicht und **Vegetarisch**

-  **Hausgemachte Tagliatelle** mit Kirschtomaten € 15,50
Frühlingszwiebeln und Bärlauch-Zitronensauce
- Frischkäsemaultaschen** € 21,50
mit gegrillter Tomate und Melissen-Schaum
- Auberginen-Türmchen** € 19,50
gefüllt mit Gemüseragout vom Freiburger Markt
dazu gebratener Halloumi-Käse

Wild auf Wald

-  **Rehrückenfilet aus heimischer Jagd rosa gebraten** € 42,00
mit Rotweinsoße, gebratenen Kräutersaitlingen
Preiselbeer Coulis, karamellisierten Äpfeln
Rotkrautsalat und Dauphine Kartoffeln
-  **Wildererpfännle** € 35,00
mit Ragout vom Reh, Rehkeulensteak rosa gebraten
und Bratwurst mit Preiselbeersalsa, Apfelrotkraut
Williams-Birne und Kartoffelgratin



Frisches aus dem **Netz**

- ◆ **Schwarzwald-Forelle filetiert** € 28,50
von der Forellenzucht Tress in Lauchringen
in Butter gebacken
mit Meerrettichsahne, Mandel-Brokkoli
und hausgemachten Bandnudeln in Kräuterpesto
- Schollenfilet** gedünstet im Badischen Gutedel € 27,00
mit Blumenkohl, Sonnenblumenkernen
Speck und Kartoffeltaler

etwas Süßes zum **Dessert**

- ◆ **hausgemachter Rüblikuchen** € 9,50
mit Karotteneis, Orangen Confit und Marzipan
- ◆ **hausgemachter Bratapfel** € 9,50
mit Eierliköreis und Marzipansoße
- ◆ **Hagebuttencremeeis** mit Johannisbeerengelee € 7,50
im Hippenkörbchen