
Weihnachten & Silvester '24

Aperitif

Winter Bellini

Mandarinensaft | Gewürzsirup | Sekt | Rosmarin

auch alkoholfrei möglich

7,50

Weinempfehlung

Franz Keller **Grauburgunder** vom Löss trocken

eleganter Wein mit reifen Noten von Birne und Apfel sowie mit dezent kräutriger Würze

0,25 **10,50** | 0,7 **31,50**

Weingut Isele **Spätburgunder** Q.b.A trocken „Barrique“

Pflaume, Heidelbeere, Holunder, Lakritze, Saftig und fleischig mit schönen Tanninen

0,25 **10,50** | 0,7 **31,50**

Suppen und Vorspeisen

Vorab servieren wir

Bauernbrot & Baguette | Hausgemachtes Wildschwein-Schmalz & Kräuter-Aioli

Riesling-Schaumsüppchen 8,-

Kräuteröl | Perlhuhn-Schnitzele | Trüffel-Remoulade

Enten-Kraftbrühe mit Madeira 8,-

Wurzelgemüse | Gebackene Enten-Rolle

Badischer Feldsalat 9,-

Graubrot-Croutons | Gebratener Schwarzwälder Speck | Karamellisierte Walnüsse

Vegan ohne Speck 8,50

Tartar vom Schwarzwälder Rind 14,-

Schnittlauchöl | Miso-Mayonaise | Röstzwiebelsud mit Ponzu | Gewürzbrot-Chip

Hauptgerichte

Schwarzwälder Kräuterschwein & Weidekalb 28,-

Medaillon vom Schweinefilet & Kalbsrücken am Stück gegart
Steinpilze & Speck in Coqnac-Rahmsauce | Hausgemachte Spätzle | Krokette

Elsass-Hirsch 29,-

Gebratenes Medaillon mit Haselnusskruste | Geschmorte Keule
Balsamico-Preiselbeer-Jus | Petersilienwurzelpüree

Glottertäler Rind 33,-

Rosa Rücken am Stück & Geschmorte Backe
Sauce Bernaise | Kartoffelschnitte | Portwein-Zwiebeln

Schwarzwälder Bachsaibling 27,-

Filet in Salzeibutter gebraten
Rieslingschaum | Saiblingskaviar | Feine Nudeln

Kartoffelschnitte (Vegan) 21,-

Trüffel-Mayo | Gehobelter Perigod Trüffel | Petersilienwurzelpüree | Portweinzwiebeln

Zu jedem Hauptgang servieren wir winterliches Wurzelgemüse

für unsere kleinen Gäste

Paniertes Schnitzel mit Pommes

klein 15,- | groß 19,-

Rahmsteak mit Spätzle

klein 15,- | groß 19,-

Desserts

Schokoladen-Rum-Tarte 9,-

Kokos-Eis | Zwetschgen-Gel

Gebrannte Vanillecreme 9,-

Cassis-Sorbet | Spekulatius-Boden