



Vorweihnachtszeit

Vorspeisen

- Maronensuppe** 9,50
Cremesuppe von der Marone | Apfel | Nüsse | Ziegenkäse ^{7,8}
creamy chestnut soup | apple | nuts | goat cheese
- Wild-Consommé** 9,90
Kraftbrühe von Reh & Hirsch | Wild-Brätstrudel ^{1,3,7,9}
Deer & venison broth | Game meat strudel
- Kürbis-Linsen-Salat** 13,50
Süß-saurer Salat mit Hokkaidokürbis und Beluga-Linsen
Wildkräutersalat | gebackener Ziegenkäse ^{7,9,10}
Sweet and sour salad with Hokkaido pumpkin and beluga lentils |
wild herb salad | baked goat cheese
- Wildkräutersalat** 12,80
Marinierter Wildkräutersalat | gebratene Waldpilze
Birne | Nüsse | Schwarzbrot-Croutons ^{1,8,9,10}
marinated wild herb salad | fried mushrooms | pear | nuts | Brown bread croutons
- Gemischter Salat** 6,70
Hausgemachte Rohkostsalate | Blattsalate ^{7,9,10}
home-made mixed salad

Ente

- Frische Bauernente** 25,90 
Portion ½ Ente | Jus | Apfel-Blaukraut | Serviettenknödel ^{1,3,7,9}
Portion of ½ duck | jus | apple-red cabbage | dumplings

Fisch

- Lachsforelle** 29,60 
Filet von der Lachsforelle | Schwarzwurzel-Rahmgemüse
Hummer-Schaum | Kräuterkartoffeln ^{1,3,4,7}
Salmon trout fillet | creamy salsify vegetables | Lobster foam | herbed potatoes
- Kabeljau** 27,80 
Tranche vom Kabeljau | Kapernbutter | Karottenpüree
marinierter Fenchel | Tagliatelle ^{1,3,4,7}
slice of cod | caper butter | carrot puree | marinated fennel | tagliatelle

Lamm

- Lamm** 31,80 
Rosa gebratene Lammhüfte | feine Jus | Artischocke
grüne Bohnen | Pesto | Gnocchi ^{1,3,9,10}
roasted lamb rump | fine jus | artichoke | green beans | pesto | gnocchi

*Wir bieten viele unserer Gerichte auch Laktose- und Glutenfrei an.
Alle angegebenen Preise sind Euro-Beträge und verstehen sich inklusive
der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*

Aperitif

- Champagner
Brut Reserve
Taittinger**
0,1l 9,00 €
0,75l 65,00 €
0,375l 35,00 €

- Kir Royal Coupette** 
Champagner &
Creme de Cassis de
Dijon & Mousse de
Cassis
0,2l 11,00 €

Weißwein | Rosé

- Riesling Durbacher
Plauelrain**
Alte Reben trocken
Andreas Laible
Ortenau-Baden
0,75l 34,90 €

- Fumé**
Sauvignon Blanc
Trocken
Johannes Landerer
Kaiserstuhl-Baden
0,75l 47,90 €

- Kraichgau Rosé**
Cuvée trocken
Blaifränkisch,
Spätburgunder, St. Laurent,
Cabernet
Weingut Klumpp
Bruchsal – Baden
0,75l 23,50 €



Vorweihnachtszeit

Fleisch

Sauerbraten

Schwäbischer Sauerbraten | Wildpreiselbeeren
Serviettenknödel ^{1,3,7,9}
swabian Sauerbraten | wild cranberries | dumplings

21,50 

Cordon Bleu

Kalbsschnitzel | gefüllt mit Schinken & Käse
Pommes frites ^{1,3,7}
Veal escalope | filled with ham & cheese | french fries

26,90 

Wiener Schnitzel

Kalbschnitzel aus der Keule | Preiselbeeren
Pommes frites ^{1,3}
Wiener schnitzel from the veal | wild cranberries | french fries

25,00 

Rahmlendchen

Schweinefiletmedaillons | Rahmsauce
hausgemachte Spätzle ^{1,3,7,9}
Pork fillet medallions | cream sauce | homemade spaetzle

24,60 

Schwäbischer Zwiebelrostbraten

Rumpsteak vom Jungrind | feine Bratensoße | Röstzwiebel
hausgemachte Spätzle oder Käsespätzle (2,-€ Aufpreis) ^{1,3,7,9,10}
Rumpsteak of beef with roasted onions and home-made swabian pasta
or home-made swabian cheese pasta (2,-€ extra)

„Allgäuer Färsé“ 33,00 
„Holsteiner Färsé“ 28,00 

Rinderfilet

„Allgäuer Färsé“

Filetsteak | Thymian-Balsamico-Jus | gebratene Waldpilze
Maispüree | Süßkartoffelpommes ^{1,3,7,9,10}
beef fillet steak | thyme and balsamic jus | fried mushrooms | corn puree | sweet potato fries

160 g Rohgewicht 34,20 
200 g Rohgewicht 38,20 

Schwaben-Variation

konventionelle Haltung „Holstein-Friesian“

Zwiebelrostbraten vom Rind | Lendchen vom Schweinefilet
Käsespätzle | hausgemachte Maultasche | Röstzwiebeln ^{1,3,7,9,10}
„Swabians-Variation“ Rumpsteak of beef, fillet of pork, home-made Swabian cheese pasta,
“Maultasche” and roasted onions

27,90 

Kalbsleber

Gebratene Kalbsleber | Portweinzwiebeln
feine Jus | Kartoffelpüree ^{1,7,9,10}
Fried veal liver | port wine onions | fine jus | mashed potatoes

22,10 

Rotwein

Minervois

Heritage 873
Syrah & Carigan
Trocken
Gérard Bertrand
Minervois
Languedoc Roussillon
0,75l 29,00 €

Maximus

Sankt Georgenberg
Cabernet & Merlot
QW Trocken
Weingut Pfannebecker
Rheinhessen
0,75l 39,90 €

Optima

Cuvée trocken
Cabernet Sauvignon,
Merlot, Cabernet ranc,
Petit Verdot
Anthonji Rupert
Südafrika
0,75l 49,90 €

Chianti Classico

Riserva
Sangiovese DOCG
trocken
Villa Antinori
Toskana-Italien
0,75l 59,90 €



Vorweihnachtszeit

Wild

Hasenrücken

33,90 

Gegrilltes Filet vom Hasenrücken | Wildjus

Rosenkohl | Haselnuss-Spätzle ^{1,3,7,9,10}

Grilled fillet of hare saddle | Game jus | Brussels sprouts | swabian pasta with hazelnut

Hirschpfännchen

29,50 

Rosa Hirschsteak aus der Keule | Sauerkirsch-Pfeffer-Reduktion

Rahmpilze | Schupfnudeln ^{1,3,7,9}

Venison steak | sour cherry and pepper reduction | cream mushrooms | potato noodles

Wildragout aus regionalen Wäldern

27,90 

Wildragout | Rahmpilze | Preiselbeeren

Serviettenknödel ^{1,3,7,9,10}

Game ragout | Cream mushrooms | Cranberries | dumplings

Veggie

Linsen Dal *vegan*

18,80 

Würziges Curry mit Linsen und allerlei Gewürzen

Veganer Joghurt | Sesam | Basmati-Reis ^{6,9,11}

Lentils Dal | spicy curry with lentils and all kinds of spices
vegan yoghurt | sesame | basmati- rice

Knödel & Pilzrahm

19,90

Gebratene Serviettenknödel | Waldpilze in Rahm

Kräuter | Parmesanchip ^{9,11}

fried dumplings | mushrooms in cream | herbs | parmesan chips

Gemüse-Gulasch

17,90

Vegetarisches Gulasch | Paprika | Tomate | Kartoffel

Kräuter | Tagliatelle ^{1,3,7}

Vegetarian goulash | paprika | tomato | potato | herbs | tagliatelle



Vorweihnachtszeit

Dessert

| | |
|---|-------|
| Apfelküchle | 8,50 |
| Schwäbisches Apfelküchle Vanilleeis Sahne ^{1,3,7,8} Swabian apple fritters Vanilla ice cream cream | |
| Himbeeren | 8,00 |
| Marinierte heiße Himbeeren Vanilleeis Sahne ^{1,3,7,8} Marinated hot raspberries Vanilla ice cream cream | |
| Bratapfel-Tiramisu | 8,90 |
| Apfel Mascarpone Mandel Zimt ^{1,3,7,8} Baked-apple-tiramisu apple mascarpone almond cinnamon | |
| Birnenküchlein | 10,90 |
| Küchlein von der Birne Schokoganache Birnenchutney Salted-Caramel-Eis ^{3,7,8} Pear cakes chocolate ganache pear chutney salted caramel ice cream | |

ALLERGENE STOFFE

Wir verwenden hauptsächlich frische Produkte aus der Region und achten auf eine gleichbleibend hohe Qualität.

Alle natürlichen Rohstoffe enthalten Allergene Stoffe.

Diese sind in der Fußzeile des jeweiligen Gerichtes ausgewiesen.

Generell ist aber eine Kreuzkontamination nicht ausgeschlossen.

| | |
|----|-------------------------------|
| 1 | Glutenhaltiges Getreide |
| 2 | Krebstiere & Erzeugnisse |
| 3 | Eier & Erzeugnisse |
| 4 | Fisch & Erzeugnisse |
| 5 | Erdnüsse & Erzeugnisse |
| 6 | Soja & Erzeugnisse |
| 7 | Milch & Erzeugnisse (Laktose) |
| 8 | Schalenfrüchte / Nüsse |
| 9 | Sellerie & Erzeugnisse |
| 10 | Senf & Erzeugnisse |
| 11 | Sesamsamen & Erzeugnisse |
| 12 | Lupine & Erzeugnisse |
| 13 | Weichtiere |
| 14 | Schwefeldioxid & Sulfit |

*Wir bieten viele unserer Gerichte auch Laktose- und Glutenfrei an.
Alle angegebenen Preise sind Euro-Beträge und verstehen sich inklusive der gesetzlichen Mehrwertsteuer.*