



*Stand Januar 2024*

## **MENÜ – VORSCHLÄGE**

**Nur für gemeinsame Menüs bei rechtzeitiger Vorbestellung ab 10 Personen**

**Die Preise beinhalten Service und die gesetzliche Mehrwertsteuer.  
Mit Erscheinen einer neuen Liste verlieren die Preise ihre Gültigkeit.**

### **Vorspeisen**

**EURO**

*Feldsalat mit Speck und Brotcroutons* 10,80

*Saisonale Blattsalate mit Wildkräutern* 10,80

*Variation von Rauch- und Graved-Lachs, geräuchertem Forellenfilet und Grönland -Crevetten, angerichtet mit Sahnemeerrettich und Honig-Senfsauce, Baguette und Butter* 21,80

*Rose vom hausgebeizten Lachs auf Honig-Senf-Dillsauce, Baguette und Butterstern* 14,50

*Schwarzwälder geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne Toast und Butter* 12,80

*Cantaloupe Melone mit Schwarzwälder Rohschinken Baguette und Butterstern* 12,00

*Vorspeisenteller nach Art des Hauses  
Rauch und Graved-Lachs, Roastbeef mit Essiggemüse, Hauspastete, Melonenschiffchen mit Rauchschinken, Sauce Cumberland knuspriges Baguette und Butterstern* 22,80

### **Vegetarische Vorspeisen**

*Gemüseterrine an Blattsalaten der Saison Kräuterdip* 13,50

*Gebackene Champignons mit Rohkost- und Blattsalaten der Saison Kräuterdip* 13,90



## ***Suppen***

<i>Hochzeitssuppe</i>	
<i>Doppelte Kraftbrühe mit Kräuterflädle, Eierstich, Maultäschle und Markklößchen</i>	9,00
<i>Doppelte Kraftbrühe mit Fadennudeln</i>	6,80
<i>Doppelte Kraftbrühe mit Kräuterflädle</i>	8,00
<i>Doppelte Kraftbrühe mit Markklößchen</i>	8,50
<i>Tomatencremesuppe mit Sahnehaube</i>	9,80
<i>Sauerampfersuppe mit Sahnehaube</i>	9,80
<i>Kresserahmsüpple mit Sahnehaube</i>	9,80
<i>Kartoffel-Lauchsuppe mit Rauchlachsstreifen</i>	10,50
<i>Petersilienwurzel-Schaumsüppchen</i>	10,50
<i>Badische Schneckensuppe mit Sahnehaube</i>	12,50

## ***Vor dem Hauptgang***

<i>Zitronensorbet in Weißburgundersekt</i>	7,50
<i>Cassissorbet auf geeister Joghurtcreme</i>	8,00



## Hauptgerichte

<i>Tannengeräuchertes Schäufele „Badische Art“ Kartoffelsalat, Blattsalate der Saison</i>	<i>20,80</i>
<i>Putenschnitzel in Kräuterrahmsauce, Butterspätzle, Gemüse vom Freiburger Markt</i>	<i>29,50</i>
<i>Mastochsenfleisch „Badische Art“ mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren Karotten, Lauch, Sellerie, rote Bete, Bouillonkartoffeln</i>	<i>29,00</i>
<i>Badischer Sauerbraten Apfelrotkohl, Kartoffelknödel, breite Nudeln</i>	<i>33,50</i>
<i>Gefüllte Kalbsbrust „Großmutter Art“ auf Burgundersauce, Gemüse vom Markt Butterspätzle, Kartoffelkroketten</i>	<i>32,80</i>
<i>Geschmorte Rinderroulade „Bürgerlich“ in Rotweinsauce Gemüse vom Markt, breite Nudeln, Kartoffelpüree</i>	<i>31,90</i>
<i>Glacierter Schweinerücken mit Rahmpifferlingen Gemüse vom Markt, Butterspätzle, Kroketten</i>	<i>32,00</i>
<i>Glacierter Kalbs-, Schweineschulter- und Rinderschmorbraten mit Rahmchampignons, Burgundersauce, Gemüse vom Markt, Butterspätzle, Kroketten</i>	<i>29,80</i>
<i>Krustenbraten aus der Schulter karamellisierte Kastanien, Apfelrotkohl, Kartoffelbrei</i>	<i>28,50</i>
<i>Glacierte Kalbsschulter aus dem Ofen in Morchelrahm Gemüse vom Freiburger Markt, Butterspätzle, Kroketten</i>	<i>39,50</i>



<i>Schweinemedaillons „Winzer Art“ mit Trauben, Champignons, Rahmsauce, Gemüse vom Markt, Butterspätzle, Kroketten</i>	<i>32,50</i>
<i>Schweinelendchen gefüllt mit Champignons, in Cognacrahm, Gemüse vom Freiburger Markt Butterspätzle, Kroketten</i>	<i>32,50</i>
<i>Kalbsschnitzel in Cognacrahm, Gemüse vom Freiburger Markt, Butterspätzle</i>	<i>37,00</i>
<i>Medaillons von der Rinder- und Schweinelende auf Morchelrahmsauce, Marktgemüse, Kartoffelgratin</i>	<i>46,50</i>
<b><i>Vegetarische Hauptgerichte</i></b>	
<i>Allgäuer Kässpatzen mit Röstzwiebeln</i>	<i>24,80</i>
<i>Gemüseteller mit frischem Gemüse vom Markt Spiegelei, Petersilienkartoffeln</i>	<i>24,80</i>



## ***Fischgerichte***

<i>Medaillons vom Seeteufel in Safransauce Gemüsestreifen, feine Nudeln</i>	<b>46,50</b>
<i>Zanderfilet auf einer leichten Senfsauce mit Blattspinat Risoléekartoffeln, feine Nudeln</i>	<b>38,00</b>
<i>Gebratenes Rotbarschfilet mit Kohlrabi-Kräutergemüse Basmatireis oder feine Nudeln</i>	<b>33,50</b>
<i>Lachsschnitte auf einer Petersiliensauce Marktgemüse, Butterkartoffeln</i>	<b>35,00</b>

*weitere Fischgerichte auf Anfrage*

## ***Unsere saisonalen Spezialitäten***

<i>Feldberger Hirschartgout mit Pilzen, Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl, Butterspätzle</i>	<b>35,90</b>
<i>Knuspriger Gänsebraten aus dem Ofen mit Schmorapfel, Apfelrotkohl, Kartoffelknödel, Kartoffelpüree</i>	<b>54,80</b>
<i>Medaillons vom Hirschkalbsrücken mit Rahmpfifferlingen mit Preiselbeeren gefüllte Williamsbirne Apfelrotkohl, Butterspätzle</i>	<b>54,00</b>



## Dessert

<i>Creme Caramel mit frischer Ananas und Schlagsahne</i>	10,90
<i>Quarkmus auf Himbeersauce mit Früchten garniert</i>	10,90
<i>Eisgugelhupf mit Rum parfümiert, Früchtegarnitur</i>	14,20
<i>Fruchtsalat von frischen Früchten mit Sahne</i>	13,00
<i>Schwarzwälder Beerengrütze mit Sahne oder Vanillesauce</i>	11,90
<i>Zweierlei Mousse au chocolat mit Gewürzorangenkompost</i>	19,80
<i>Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahne</i>	11,50
<i>Vanilleeis mit heißen Brombeeren und Sahne</i>	11,50
<i>Coupe Danemark</i>	
<i>Vanilleeis mit heißer Schokoladensauce</i>	11,50
<i>Schwarzwaldbecher</i>	
<i>Vanille- und Schokoladeneis mit Sauerkirschen Kirschwasser, Sahne</i>	11,50
<i>Vanille Grießflammerie auf Waldbeer kompott</i>	11,50
<i>In exotischen Gewürzen eingelegte Orange mit Vanilleeis und Sahne</i>	17,50
<i>Dessertvariation nach Art des Hauses</i>	
<i>Zweierlei Schokoladenmousse, Cassissorbet Pralineneis, Topfenknödel mit Kirschen Fruchtgarnitur und Sahne</i>	21,00

## Allergene

Bei Allergen-Unverträglichkeiten fragen Sie bitte unser Personal.  
Gerne stellen wir Ihnen einen Allergen-Ordner zur Verfügung.