

Stand Januar 2026

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.

<i>Vorspeisen</i>	<i>EURO</i>
<i>Feldsalat mit Speck und Brotroutons</i>	<i>10,80</i>
<i>Saisonale Blattsalate mit Wildkräutern</i>	<i>10,80</i>
<i>Variation von Rauch- und Graved-Lachs, geräuchertem Forellenfilet und Grönland -Crevetten, angerichtet mit Sahnemeerrettich und Honig-Senf-sauce, Baguette und Butter</i>	<i>21,80</i>
<i>Rose vom hausgebeizten Lachs auf Honig-Senf-Dillsauce, Baguette und Butterstern</i>	<i>14,50</i>
<i>Schwarzwälder geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne Toast und Butter</i>	<i>12,80</i>
<i>Cantaloupe Melone mit Schwarzwälder Rohschinken Baguette und Butterstern</i>	<i>12,00</i>
<i>Vorspeisenteller nach Art des Hauses Rauch und Graved-Lachs, Roastbeef mit Essiggemüse, Hauspastete, Melonenschiffchen mit Rauchschinken, Sauce Cumberland knuspriges Baguette und Butterstern</i>	<i>22,80</i>
 <i>Vegetarische Vorspeisen</i>	
<i>Gemüseterrine an Blattsalaten der Saison Kräuterdip</i>	<i>13,50</i>
<i>Gebackene Champignons mit Rohkost- und Blattsalaten der Saison Kräuterdip</i>	<i>13,90</i>

Suppen

Hochzeitssuppe

Doppelte Kraftbrühe

mit Kräuterflädle, Eierstich,

Maultäschle und Markklößchen

9,00

Doppelte Kraftbrühe mit Fadennudeln

6,80

Doppelte Kraftbrühe mit Kräuterflädle

8,00

Doppelte Kraftbrühe mit Markklößchen

8,50

Tomatencremesuppe mit Sahnehaube

9,80

Sauerampfersuppe mit Sahnehaube

9,80

Kresserahmsüpple mit Sahnehaube

9,80

Kartoffel-Lauchsuppe mit Rauchlachsstreifen

10,50

Petersilienwurzel-Schaumsüppchen

10,50

Badische Schneckensuppe mit Sahnehaube

12,50

Vor dem Hauptgang

Zitronensorbet in Weißburgundersekt

7,50

Cassissorbet auf geeister Joghurtcreme

8,00

Hauptgerichte

<i>Tannengeräuchertes Schäufele „Badische Art“ Kartoffelsalat, Blattsalate der Saison</i>	20,80
<i>Putenschnitzel in Kräuterrahmsauce, Butterspätzle, Gemüse vom Freiburger Markt</i>	29,50
<i>Mastochsenfleisch „Badische Art“ mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren Karotten, Lauch, Sellerie, rote Bete, Bouillonkartoffeln</i>	29,00
<i>Badischer Sauerbraten Apfelrotkohl, Kartoffelknödel, breite Nudeln</i>	33,50
<i>Gefüllte Kalbsbrust „Großmutter Art“ auf Burgundersauce, Gemüse vom Markt Butterspätzle, Kartoffelkroketten</i>	32,80
<i>Geschmorte Rinderroulade „Bürgerlich“ in Rotweinsauce Gemüse vom Markt, breite Nudeln, Kartoffelpüree</i>	31,90
<i>Glacierter Schweinerücken mit Rahmpfifferlingen Gemüse vom Markt, Butterspätzle, Kroketten</i>	32,00
<i>Glacierter Kalbs-, Schweineschulter- und Rinderschmorbraten mit Rahmchampignons, Burgundersauce, Gemüse vom Markt, Butterspätzle, Kroketten</i>	29,80
<i>Krustenbraten aus der Schulter karamellisierte Kastanien, Apfelrotkohl, Kartoffelbrei</i>	28,50
<i>Glacierte Kalbsschulter aus dem Ofen in Morchelrahm Gemüse vom Freiburger Markt, Butterspätzle, Kroketten</i>	39,50
<i>Schweinemedallions „Winzer Art“ mit Trauben, Champignons, Rahmsauce, Gemüse vom Markt, Butterspätzle, Kroketten</i>	32,50
<i>Schweinelenochen gefüllt mit Champignons, in Cognacrahm, Gemüse vom Freiburger Markt Butterspätzle, Kroketten</i>	32,50
<i>Kalbsschnitzel in Cognacrahm, Gemüse vom Freiburger Markt, Butterspätzle</i>	37,00
<i>Medallions von der Rinder- und Schweinelende auf Morchelrahmsauce, Marktgemüse, Kartoffelgratin</i>	46,50

Vegetarische Hauptgerichte

<i>Allgäuer Kässpatzen mit Röstzwiebeln</i>	24,80
<i>Gemüseteller mit frischem Gemüse vom Markt Spiegelei, Petersilienkartoffeln</i>	24,80

Fischgerichte

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

weitere Fischgerichte auf Anfrage

Unsere saisonalen Spezialitäten

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

Dessert

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

Allergene

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

