

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 Brotcroutons</i>	10,80
<i>Saisonale Blattsalate mit Wildkräutern</i>	10,80
<i>Variation von Rauch- und Graved-Lachs, geräuchertem Forellenfilet und Grönland -Crevetten, angerichtet mit Sahnemeerrettich und Honig-Senfsauce, Baguette und Butter</i>	21,80
<i>Rose vom hausgebeizten Lachs auf Honig-Senf-Dillsauce, Baguette und Butterstern</i>	14,50
<i>Schwarzwälder geräuchertes Forellenfilet mit Meerrettichsahne Toast und Butter</i>	12,80
<i>Cantaloupe Melone mit Schwarzwälder Rohschinken Baguette und Butterstern</i>	12,00
<i>Vorspeisenteller nach Art des Hauses Rauch und Graved-Lachs, Roastbeef mit Essiggemüse, Hauspastete, Melonenschiffchen mit Rauchschinken, Sauce Cumberland knuspriges Baguette und Butterstern</i>	22,80

Vegetarische Vorspeisen

<i>Gemüseterrine an Blattsalaten der Saison Kräuterdip</i>	13,50
<i>Gebackene Champignons mit Rohkost- und Blattsalaten der Saison Kräuterdip</i>	13,90

Suppen

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

Vor dem Hauptgang

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

Hauptgerichte

<i>Tannengeräuchertes Schäufele „Badische Art“</i>	
<i>Kartoffelsalat, Blattsalate der Saison</i>	20,80
<i>Putenschnitzel in Kräuterrahmsauce,</i>	
<i>Butterspätzle, Gemüse vom Freiburger Markt</i>	29,50
<i>Mastochsenfleisch „Badische Art“</i>	
<i>mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren</i>	
<i>Karotten, Lauch, Sellerie, rote Bete, Bouillonkartoffeln</i>	29,00
<i>Badischer Sauerbraten</i>	
<i>Apfelrotkohl, Kartoffelknödel, breite Nudeln</i>	33,50
<i>Gefüllte Kalbsbrust „Großmutter Art“</i>	
<i>auf Burgundersauce, Gemüse vom Markt</i>	
<i>Butterspätzle, Kartoffelkroketten</i>	32,80
<i>Geschmorte Rinderroulade „Bürgerlich“ in Rotweinsauce</i>	
<i>Gemüse vom Markt, breite Nudeln, Kartoffelpüree</i>	31,90
<i>Glacierter Schweinerücken mit Rahmpfifferlingen</i>	
<i>Gemüse vom Markt, Butterspätzle, Kroketten</i>	32,00
<i>Glacierter Kalbs-, Schweineschulter- und Rinderschmorbraten</i>	
<i>mit Rahmchampignons, Burgundersauce, Gemüse vom Markt,</i>	
<i>Butterspätzle, Kroketten</i>	29,80
<i>Krustenbraten aus der Schulter</i>	
<i>karamellisierte Kastanien,</i>	
<i>Apfelrotkohl, Kartoffelbrei</i>	28,50
<i>Glacierte Kalbsschulter aus dem Ofen in Morchelrahm</i>	
<i>Gemüse vom Freiburger Markt, Butterspätzle, Kroketten</i>	39,50
<i>Schweinemedaillons „Winzer Art“</i>	
<i>mit Trauben, Champignons, Rahmsauce,</i>	
<i>Gemüse vom Markt, Butterspätzle, Kroketten</i>	32,50
<i>Schweinelendchen gefüllt mit Champignons,</i>	
<i>in Cognacrahm, Gemüse vom Freiburger Markt</i>	
<i>Butterspätzle, Kroketten</i>	32,50
<i>Kalbsschnitzel in Cognacrahm,</i>	
<i>Gemüse vom Freiburger Markt, Butterspätzle</i>	37,00
<i>Medaillons von der Rinder- und Schweinelende</i>	
<i>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 Gemüsestreifen, 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>	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</i>	
<i>Kirschwasser, Sahne</i>	11,50
<i>Vanille Grießflammerie auf Waldbeerkompott</i>	11,50
<i>In exotischen Gewürzen eingelegte Orange</i>	
<i>mit Vanilleeis und Sahne</i>	17,50
<i>Dessertvariation nach Art des Hauses</i>	
<i>Zweierlei Schokoladenmousse, Cassissorbet</i>	
<i>Pralineneis, Topfenknödel mit Kirschen</i>	
<i>Fruchtgarnitur und Sahne</i>	21,00

Allergene

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

