

Menüs

*** zu jedem Hauptgang servieren wir Ihnen***

Salat/Suppe

Salat vom Buffet
oder
 Bärlauchsüppchen
 unter Kracherle
oder
 Weiße Tomatensuppe
 mit Pesto
oder
 Rinderkraftbrühe mit Flädle **oder**
 Maultaschen **oder** Grießklößchen

Dessert

Halbgefrorenes aus
 Rhabarber
 trifft auf eigenen Kompott
oder
 Mousse-Dialog von Waldmeister und
 Erdbeeren an marinierten Erdbeeren
oder
 Sanft abgeflamte Crème Brûlée
 aus Kokos und Schokolade

Menü 1 - € 37,00
 Fangfrische Schwarzwaldforelle
 „Blau“ **oder** „Müllerin“
 mit zerlassener Butter
 dazu jeweils Dampfkartoffeln

Menü 2 - € 42,00
 Forellenklobchen auf einem
 Blattspinatsockel , Tagliatelle
 mit Sauce Mornay gratiniert

Menü 3 - € 42,00
 Gegrilltes Lachskotelette
 an Thymiancreme
Bitte wählen Sie Ihre Beilagen

Menü 4 - € 42,00
 Auf der Haut gebratener
 Loup de Mer
 auf Vermouthcrème
Bitte wählen Sie Ihre Beilagen

Menü 5 - € 47,00
 Variation aus Meerbarbenfilets,
 Lachsschnitte, Forellenklobchen
 und Riesengarnele
 auf Safransauce
Bitte wählen Sie Ihre Beilagen

Menü 6 - € 42,00
 Sanft gebratene Meerbarbenfilets
 über Sauce Cardinal
Bitte wählen Sie Ihre Beilagen

Menü 7 - € 45,00
 Zart gebratenes Rinderfiletmedaillon
 mit Rosmarinjus
Bitte wählen Sie Ihre Beilagen

Menü 8 - € 45,00
 Saftiges Kalbsrückenmedaillon
 auf Frischkäse-Rahm
Bitte wählen Sie Ihre Beilagen

**wählen Sie zu den entsprechenden
 Gerichten jeweils Ihre Beilagen:**

mediterranes Gemüse **oder**
 Blattspinat **oder** Zucchini **oder** Gemüse
 der Saison

und

Kartoffelgratin **oder** Risoleekartoffeln
oder Wedges **oder** Tagliatelle **oder**
 Wildreismischung

Vorspeisen/Suppen/Salat

Hausgemachtes Entenleberparfait
 neben feinem Mangokonfit
 dazu reichen wir
 getoasteten Brioche € 19,50

Sanft gebratene Wachtelbrüstchen
 mit Apfelspalten an Calvadosrahm
 und grünem Strangenspargel € 16,50

Rinderkraftbrühe
 mit Flädle **oder**
 Maultäschchen **oder**
 Grießklöschen
 € 6,50

Bärlauchsüppchen
 unter Kracherle

€ 7,50

Weiße Tomatensuppe
 mit Pesto

€ 7,50

... ein kleiner
 Salat-Teller vom Buffet
 € 7,50

Blattsalate neben fünf
 gegrillten Riesengarnelen
 € 23,50

Hauptgerichte - Bitte wählen Sie Ihre Beilagen zu Fisch- / Fleisch- / Grillgerichten

Fischgerichte	Fleischgerichte		
<p>Fangfrisch aus unserem Forellenbecken (Lebendgewicht ca. 300g) Schwarzwaldforelle... „Blau“ oder „Müllerin“ mit zerlassener Butter... ...dazu jeweils Dampfkartoffeln € 18,50</p> <p>Forellenklößchen auf einem Blattspinatsockel, Tagliatelle mit Sauce Mornay gratiniert € 23,50</p> <p>Auf der Haut gebratener Loup de Mer auf Vermouthcreme € 23,50</p> <p>Sanft gebratene Meerbarbenfilets über Sauce Cardinal € 23,50</p> <p>Variation aus Meerbarbe, Lachsschnitte, Forellenklößchen und Riesengarnele an Safransauce € 28,50</p>	<p>Rosa gebratenes Rinderfiletmedaillon mit Rosmarinjus € 26,50</p> <p>Saftiges Kalbsrückenmedaillon auf Frischkäse-Rahm € 26,50</p> <tr> <th colspan="2" data-bbox="658 755 1229 836">Vegetarisch</th> </tr> <p>Scheibchen vom geräucherten Tofu auf Wildreissockel, Gemüse und Weißweinsauce € 19,50</p> <p>Piccata aus Zucchini in der Parmesan-Eihülle mit fruchtigem Tomatencoulis und Tagliatelle € 19,50</p>	Vegetarisch	
Vegetarisch			

Vom Grill

<p>Ribeye Steak vom deutschen Färserind Rohgewicht ca. 250g € 32,00</p> <p>wählen Sie zu den entsprechenden Gerichten jeweils die „Menü“-Beilagen, sowie zu den Grillgerichten Ihre Sauce:</p> <p>Kräuterbutter oder Pfefferrahm Sauce oder Rosmarinjus oder Barbecue Sauce oder Weißwein Beurre Blanc</p>	<p>Lammkarree Rohgewicht ca. 300g € 36,00</p>	<p>Kalbskotelette Rohgewicht ca. 300g € 36,00</p>	<p>Gegrilltes Lachskotelette Rohgewicht ca. 200g € 23,50</p> <p>Je eine Wild- und Meerwassergarnele Rohgewicht ca. 170g mit Pesto und gebratenen Kirschtomaten € 17,00</p> <p>Jede weitere: Wildgarnele € 8,50 Meerwassergarnele € 7,50</p>
---	---	---	---

Regional

<p>Schwäbische Käsespätze mit Zwiebeln und Schinken € 12,50</p> <p>Schwäbische Maultaschen... ..geschmelzt mit Zwiebeln € 13,00 ..in Eihülle gebraten mit Kräutern € 14,50</p>
--

Kalte Gerichte

<p>Scheibchen vom geräucherten Nordlandlachs mit Sahnemeerrettich Toast und Butter € 18,50</p> <p>Schwarzwälder Rauchfleisch reich garniert, dazu Brot und Butter € 16,50</p>

Dessert

<p>Halbgefrorenes aus Rhabarber trifft auf eigenen Kompott € 12,50</p>	<p>Sanft abgeflamte Crème Brûlée aus Kokos und Schokolade € 9,00</p>	<p>Mousse-Dialog von Waldmeister und Erdbeeren an marinierten Erdbeeren € 12,50</p>
<p>Dessertvariation „Rossini“ Wir servieren Ihnen ausgewählte süße Köstlichkeiten ... lassen Sie sich überraschen.. € 16,50</p>		