

Menüs

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

Salat/Suppe

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

Dessert

Halbgefrorenes aus feinen
 Waldheidelbeeren an einem
 fruchtigen Aprikosen-Kokos-Spiegel
oder
 Durch Himbeer-Mousse gefüllte
 Schokopraline mit eigenen
 eingelegten Früchten und
 Himbeer-Sorbet
oder
 Sanft abgeflamnte Crème Brûlée
 aus Cappuccino

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 - € 50,50

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**
 Wildreis Mischung

Vorspeisen/Suppen/Salat

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

Sanft gebratene Wachtelbrüstchen
 mit Apfelspalten an Calvadosrahm
 und glasiertem Sellerie € 16,50

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

Sauerampfersüppchen
 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

Fangfrisch aus unserem Forellenbecken

(Lebendgewicht ca. 300g)

Schwarzwaldforelle...

„Blau“ **oder** „Müllerin“ mit zerlassener Butter...
...dazu jeweils Dampfkartoffeln € 18,50

Forellenklobchen auf einem
Blattspinatsockel, Tagliatelle
mit Sauce Mornay gratiniert
€ 23,50

Auf der Haut gebratener Loup de Mer
auf Vermouthcreme
€ 23,50

Sanft gebratene Meerbarbenfilets
über Sauce Cardinal
€ 23,50

Variation aus Meerbarbe, Lachsschnitte,
Forellenklobchen und Riesengarnele
an Safransauce
€ 28,50

Fleischgerichte

Rosa gebratenes Rinderfiletmedaillon
mit Rosmarinjus
€ 26,50

Saftiges Kalbsrückenmedaillon
auf Frischkäse-Rahm
€ 26,50

Vegetarisch

Scheibchen
vom geräucherten Tofu
auf Wildreissockel, Gemüse
und Weißweinsauce € 19,50

Piccata aus Zucchini
in der Parmesan-Eihülle
mit fruchtigem Tomatencoulis
und Tagliatelle € 19,50

Vom Grill

Ribeye Steak vom
deutschen Färserind
Rohgewicht
ca. 250g € 32,00

Lammkarree
Rohgewicht
ca. 300g € 36,00

Kalbskotelette
Rohgewicht
ca. 300g € 36,00

Gegrilltes
Lachskotelette
Rohgewicht
ca. 200g € 23,50

wählen Sie zu den entsprechenden Gerichten jeweils die „Menü“-Beilagen, sowie zu den Grillgerichten Ihre Sauce:

Kräuterbutter **oder** Pfefferrahm Sauce
oder Rosmarinjus **oder** Barbecue Sauce
oder Weißwein Beurre Blanc

Je eine Wild- und Meerwassergarnele
Rohgewicht ca. 170g
mit Pesto und gebratenen
Kirschtomaten € 17,00

Jede weitere: Wildgarnele € 8,50
Meerwassergarnele € 7,50

Regional

Schwäbische Käsespätze
mit Zwiebeln und Schinken € 12,50

Schwäbische Maultaschen...
..geschmelzt mit Zwiebeln € 13,00
..in Eihülle gebraten mit Kräutern € 14,50

Kalte Gerichte

Scheibchen vom geräucherten
Nordlandlachs mit Sahnemeerrettich
Toast und Butter € 18,50

Schwarzwälder Rauchfleisch reich
garniert, dazu Brot und Butter € 16,50

Dessert

Durch Himbeer-Mousse
gefüllte Schokopraline
mit eigenen eingelegten
Früchten und
Himbeer-Sorbet
€ 12,50

Sanft abgeflamte
Crème Brûlée
aus Cappuccino
€ 9,00

Halbgefrorenes aus
feinen Waldheidelbeeren
an einem fruchtigen
Aprikosen-Kokos-Spiegel
€ 12,50

Dessertvariation „Rossini“
Wir servieren Ihnen ausgewählte süße Köstlichkeiten
... lassen Sie sich überraschen.. € 16,50