

## 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