

Unsere Aperitif-Empfehlung

Lillet „Vive“ / Lillet blanc / Tonic-Water / Zitronen- / Gurkenscheibe / Minze
7,00 €

„Kuck Kuck“ der Schwarzwald-Aperitif / Rotwein trifft Kirsche
5,00 €

Vorspeisen

Hausgemachtes Entenleberparfait / Himbeerkonfit / getoastetes Brioche
21,50 €

2 gegrillte Wildgarnelen (Rohgewicht ca. 170g)
Basilikum-Pesto / geschmolzene Tomaten
18,00 €

3 gratinierte Jakobsmuscheln / Lemonencreme / Aubergine
17,50 €

Suppen

Bouillabaisse (verschiedene Fische / Garnele / Safran)
12,50 €

Crèmesuppe aus heimischem Bärlauch
8,50 €

Zitronengras-Kokossuppe / Chili
8,50 €

Fischgerichte

Filets von der Schwarzwaldforelle „Müllerin Art“
Braune Butter / Petersilienkartoffeln / Zitrone
18,50 €

**Schwarzwald Forellenfilets / Gemüse und Weißwein-Kräutersud
im Papiersäckchen gebacken**
Rosmarinkartoffeln
23,50 €

*****Gegrilltes Lachskotelette / Kräuter-Buttersauce**
24,50 € / Beilagen nach Wahl, siehe Rückseite

Vegetarische Gerichte

Piccata aus Auberginen in der Parmesan-Eihülle / Pesto-Tomaten-Tagliolini
21,50 €

Gemüse-Schmarrn / rahmiger Blattspinat
21,50 €

Fleischgerichte

*****Rinderfilet / Trüffeljus**
27,50 €

*****Entenbrust / Johannisbeer-Pfeffersauce**
26,50 €

*****Rib Eye-Steak (vom Grill)-Rohgewicht ca. 250g- / Kräuterbutter** 33,00 €
*****Lammcarrée (vom Grill)-Rohgewicht ca. 300g- / Thymianjus** 36,50 €

*****bitte wählen Sie jeweils eine Beilage aus...**
Rosmarinkartoffeln / Dauphinekartoffeln/ Tagliolini **und**
Blattspinat / junge Möhren / sautierte Auberginen

Kaltes Gericht

Scheiben vom geräucherten Nordlandlachs
Sahnemeerrettich / Butter / Brot aus dem Korb
16,50 €

Desserts/Käse

Frisch gebackener Rhabarber-Crumble / Zitronensorbet
13,50 €

Erdbeer-Parfait mit Waldmeister parfümiert / Grand Marnier-Aspik
12,50 €

Crème Brûlée aus Hibiskusblüten-Sirup / knackige Zuckerkruste
9,50 €

Ziegenkäse mit Waldhonig gratiniert / Feigensenf
14,50 €

Eis-Variationen... gerne reichen wir Ihnen unsere Eiskarte