

SPEISEKARTE

UNSERE APERITIF

0,1l Rosé Secco „Malinée“ Weingut Doreas, Grunbach 6,00

SUPPEN

Unser Festtagssüppchen 5,00

Sellerierahmsüppchen mit gebackener Jacobsmuschelpraline
gehobelten Herbsttrüffeln 12,00

Cappuccino vom Hokaidokürbis mit asiatischen Aromen,
Kürbisravioli, Kernöl, geröstete Kerne 9,00

VORSPEISEN

Gebackener Kalbskopf mit Kartoffel-Endiviensalat und
hausgemachter Remoulade 17,50

Meine Spaghetti Vongole mit Knoblauch, Chili, Kirschtomaten,
allerlei Kräutern und Olivenöl 16,50

Carpaccio vom Rinderfilet mit gehobelten Herbsttrüffeln 19,50

WEINEMPFEHLUNG zu den Vorspeisen oder Fisch aus der 0,75l Flasche

2016 Silvaner, trocken, QbA,

Collegium Wirtemberg 0,75l 25,00 // 0,25l 8,30 // 1dl 4,20

UNSER BiB- Menü

Cappuccino vom Hokaidokürbis mit asiatischen Aromen,
Kürbisravioli, Kernöl, geröstete Kerne

~~~

Hirschrücken mit Salbei und Parmaschinken gebraten auf cremigem Risotto von  
Waldpilzen

~~~

Schwarzwälder Kirsch im Glas mit Rotwein-Buttereis

Menü p. Pers. EURO 35,00

BESONDERE EMPFEHLUNGEN

Gebratene Kalbsleberscheiben „Berliner Art“ mit Sahnepüree 26,00

Gebackenes Kalbskotelette mit geschäumter Pfefferbutter
und Kartoffel-Endiviensalat 26,50

Hirschrücken mit Salbei und Parmaschinken gebraten auf cremigem Risotto von
Waldpilzen 26,50

Frische Knusprige halbe Bauernente mit Apfelrotkohl, gefüllten, geschmolzenen
Kartoffelknödeln, Cranberries 24,50

Geschnetzelte Rinderfiletwürfel „Stroganoff“ mit Rote Beete, Champignons,
Gurkenstreifen, Schmand und Röstkartoffel 26,50

UNSERE KLASSIKER

Zwiebelrostbraten von der Färse (weibl. Rind) mit Spätzle
und gemischtem Salat 27,50

250g von der Hochrippe (durchwachsen, mit Fettrand) 29,00

Schurwälder Gebrutzelttes , feine Edelfleischstreifen an Champignonrahm
mit rosa Pfeffer garniert, dazu Spätzle und Beilagensalat 19,50

Rahmschnitzel vom Schwein oder Kalb 17,00
mit Cremechampignons und Spätzle und gemischtem Salat 24,00

Paniertes, frisch in Butterfett gebackenes Schnitzel vom Schwein oder Kalb 15,-
mit Spätzle oder Pommes-frites und Salatteller 22,-

WEINEMPFEHLUNG zu den Hauptgängen aus der 0,75l Flasche

2016 Chardonnay, trocken, QbA,

Weingut Zimmer 0,75l 26,50 // 0,25l 8,80 // 1dl 4,50

2015 Rotweincuveé „Phantastico“, QbA (Spätburgunder, Lemberger, Dornfelder)

Weingut Zimmer 0,75l 33,50 // 0,25l 11,10 // 1dl 5,60

LAKTOSE- & GLUTENFREI

Wahlweise Kross gebratenes Zanderfilet oder Filetsteak vom Weiderrind
auf Kartoffel-Artischockenragout und gehobelten Herbsttrüffeln 29,50

VOM AHRENHÖRSTER WALLER

Gebratenes Wallerfilet „Birne-Bohne-Speck“ unter der Meerrettichkruste
an Rote-Beete-Schaum, Risoleekartoffeln 28,50

VEGETARISCH

Trüffel-Steinpilzpanzerotti an Trüffelschaum und frischen Herbsttrüffeln 19,50

SÜSSES

Gebackene Apfelküchle in Zimt-Zucker, Vanilleeis und Sahne 8,50

Schwarzwälder Kirsch im Glas mit Rotwein-Buttereis 9,50

Geschmolzene Topfen-Nougatknödel auf Portweinzwetschgen 10,00

Valrhona Schokoladen Creme brulee mit persischen Cassisfeigen,
sizilianischem Pistazieneis 12,00

Wir BITTEN um Ihr Verständnis und die Küche DANKT Ihnen...

Für Beilagenänderungen zu Röstkartoffeln berechnen wir 1,50

Gerne Servieren wir Ihnen die Gerichte in einer kleineren Portion mit abzüglich
3,00

Ab 8 Personen bitten wir Sie aus 3 Hauptgerichten auszuwählen

**Bezüglich Zusatzstoffen und Allergenen, fragen Sie bitte unsere
Servicemitarbeiter**