

Auszug aus unserer Speisekarte

Vorspeisen

Rehmaultäschchen auf Preiselbeersöße
mit gebratenen Pilzen € 10,00

Gebackener Ziegenfrischkäse mit Gartenkräutern
Tessiner Feigensenf, kleinem Blattsalat
und Baguette € 9,80

Aus unseren Suppentöpfen

Elsässer Schneckenrahmsuppe mit frischem Bärlauch € 4,80

Rehulaschsuppe mit Champignons und Gemüse € 4,80

Lamm von unserem Schäfer Storz aus Münsingen

Rosa gebratene Keule vom Alblamm
überbacken mit Kräutern
auf Blattspinat mit Rahmkartoffeln € 19,20

Reh aus den benachbarten Orten Klosterreichenbach und Baiersbronn

Rosa gebratenes Rehnüsschen
mit Rahmchampignons, Gemüse
und Rahmkartoffeln € 21,00

Fleischgerichte

Kalbsschnitzel vom Grill
mit frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm
dazu Kartoffelkrusteln € 18,20

Barbarie-Entenbrust
in Tessiner Feigensenf gebraten
mit verschiedenen Gemüsen
und Rahmkartoffeln € 19,20

Fischgerichte

Frische Buhlbachforelle aus der Forellenzucht Sigwart in Obertal
mit Dampfkartoffeln wahlweise zubereitet:
- als Blau gedünstet
- als Müllerin Art gebraten
- gebraten mit Mandelbutter € 14,80 / ein Filet

„Pot au feu“ von Edelfischen und Gemüse
in Safransud mit Chili (scharf) dazu Baguette € 16,00

Wir verwenden überwiegend regionale und saisonale Produkte. Deshalb behalten wir uns kurzfristige Änderungen der Speisen vor.

Dessert

„Dessertvariation“

*Mousse au chocolat, Gourmeteis und Parfait
an verschiedenen Früchten*

€ 7,50

*Sonnenblumenparfait auf Schokoladensoße
mit frischen Himbeeren*

€ 5,20

*Wir verwenden überwiegend regionale und saisonale Produkte. Deshalb behalten wir uns kurzfristige
Änderungen der Speisen vor.*