

Spargelzeit, schöne Zeit

Samtige Cremesuppe vom Spargel € 4,80

Frischer Bruchsaler Stangenspargel

mit Sauce Hollandaise **oder** zerlassener Butter

Kartoffeln vom Bauer Trick **oder** hausgemachte Kräuterflädle 280g € 19,10

kleine Portion 180g € 15,90

und wahlweise dazu...

paniertes im Butterschmalz goldbraun gebratenes **Kalbsschnitzel** € 11,20

zarte **Schweinemedallions** vom Grill € 11,20

in Butter glasiert gebratenes **Lachsfilet** € 11,20

Original Schwarzwälder- gekochter Hinterschinken
und Lammschinken € 9,80

Spargelvariation

Frischer Bruchsaler Stangenspargel

in Schwarzwälder eingewickelt und gebraten

als Stange im hausgemachten Kräuterflädle

als Ragout in Bärlauchsoße

dazu Schweinelendchen und im Butterkartoffeln € 26,50

„Bärlauchsteak“

Kalbsrückensteak mit frischem Helmlinger Bärlauch überbacken

dazu frischen Spargel mit heimischen Dampfkartoffeln € 24,70

kleine Portion € 20,80

Eine Karte mit Allergenen Stoffen liegt für Sie auf Wunsch bereit



Frühlingsmenü

*Besonders empfehlen wir unser Menü,
dessen Gerichte Sie auch einzeln wählen können*

„Frühlingsalat“
mit grünem Spargel
Radieschen und Kopfsalatherzen in Vinaigrette
dazu Räucherlachs und Baguette € 8,80

Rahmsüpple von frischem Helmlinger Bärlauch
mit Butternocken € 4,80

Garnelen im Olivenöl und Knoblauch gebraten
auf Tomatentagliatelle € 22,80
kleine Portion € 18,50

Geschmorte Backe- und Filet vom Kalb
in Portweinjus
auf Rahmkohlrabi und Kartoffelkrusteln € 25,70

Frischer Rhabarber in Weinschaum gratiniert
mit Erdbeereis € 7,50

Menüpreis: € 64,50

Weinempfehlung:

Besondere Weine von Schloss Eberstein der Perle im Murgtal

2016	Weißburgunder * (1 Stern) trocken	0,75 l	€29,00
2015	Riesling * (1 Stern) trocken	0,75 l	€33,50



Vorspeisen

Hauchdünn geschnittenes Carpaccio vom Rinderfilet
mit frisch gehobeltem Parmesan
an einem Bouquet von knackigem Gartensalat € 14,50

Terrine von der Regenbogenforelle
mit aromatischem Räucherlachs an hausgemachter Senf-Honigsoße,
dazu servieren wir kleine frische Blattsalate und Baguette € 13,80

Im Ofen gebackener Ziegenfrischkäse
mit Gartenkräuter und Tessiner Feigensenf
an einem Bouquet von knackigem Gartensalat € 12,60

Aus unserem Suppentopf

Kräftige Brühe vom Rind
mit fein geschnittenen Kräuterflädle € 4,80

Klassische Kartoffelcremesuppe nach Omas Rezept
mit knusprig gerösteten Brotwürfeln € 4,80



Frisch und Knackig

Frische Blattsalate aus dem Garten

angemacht in einem Balsamico-Dressing
nach Rezept unseres Küchenchefs
mit knusprig gerösteten Brotwürfeln

€ 5,80

Markfrische Rohkost- und Blattsalate

bunt gemischt

€ 5,80

„Salatschüssel“

verschiedene frische Blattsalate
mit geschnittenen Tomaten und Gurken
dazu in Curry gebratene Putenstreifen und Baguette

€ 12,80

kleine Portion € 9,10

Vegetarische Gerichte

Handgeschabte Käsespätzle

mit frischen Champignons und aromatischen Röstzwiebeln
dazu servieren wir einen gemischten Salat

€ 11,80

kleine Portion € 9,50

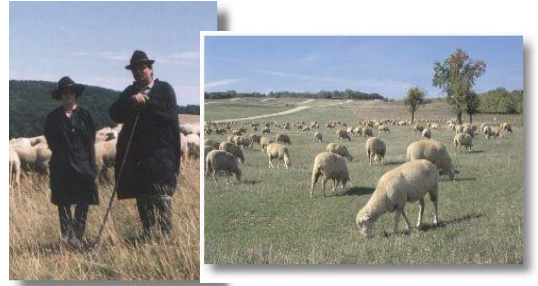
Bärlauchtagliatelle

mit Spargelragout und Parmesan

€ 15,10



Das Beste vom „Lammh“



Als Vorspeise: Lammshinken mit Kräutern geräuchert
auf eingelegtem Schafskäse
dazu servieren wir Baguette € 12,50

Rosa gebratene Lammkeule mit Wiesenkräutern überbacken
dazu mit Sahne abgeschmeckter Blattspinat
und würziger Kartoffelgratin € 22,10
Portion kleine € 19,10

Bolognese vom Münsinger Lamm
mit Tagliatelle und Parmesan € 14,50



Das Kocht unser Küchenteam am Liebsten für Sie

Barbarie Entenbrust mit frischem Rosmarin gebraten
dazu Rahmkohlrabi und Kartoffelkrapfen € 23,20
kleine Portion € 20,50

Entrecôte vom Rind
würzige Rahmsoße von grünem Pfeffer
dazu marktfrisches Gemüse und Bratkartoffeln € 22,20
kleine Portion € 18,70

Cordon bleu vom zarten Schweinerücken
knusprig in Butterschmalz gebraten
dazu goldgelbe Pommes frites € 15,60

Gepökeltes Schweineschäufele
mit Kartoffelsalat
dazu Senf und Brot € 14,50
kleine Portion € 11,50

Geschmortes Ragout vom Reh und Hirsch
mit Rahmpilzen und Preiselbeeren 18,80
dazu servieren wir handgeschabte Spätzle
kleine Portion €19,80
€17,20
19,50



Leckeres aus Fluss und Meer

Frische Schwarzwaldforelle wahlweise

- „blau“ gedünstet

- „Müllerin Art“

oder in Mandelbutter gebraten

dazu frische Dampfkartoffeln vom Bauer Trick

€ 18,50

kleine Portion (ein Filet)

€ 13,10

Mild gesalzene Matjesfilets

in köstlichem Apfel-Zwiebelrahm

dazu frische Dampfkartoffeln

€ 15,80

kleine Portion

€ 12,50

Pot au feu von Edelfischen und Meeresfrüchten

mit Gemüse im Safransud dazu Baguette

€ 21,20

Filet vom Flußzander in Butter gebraten

€ 23,80

auf Blattspinat in Sahne mit Dampfkartoffeln

kleine

€ 19,80

Portion

Gebratenes Filet vom Norwegischen Fjordlachs

€ 20,20

auf einer Rieslingsoße mit Butternudeln

kleine

€ 16,30

Portion



Vesperkarte

Kräftige Brühe vom Rind mit fein geschnittenen Kräuterflädle	€ 4,80
Geräuchertes Filet von der Schwarzwaldforelle mit würzigem Sahnemeerrettich dazu servieren wir goldbraune Toastscheiben	€ 9,80
Feines Matjesfilet nach „Hausfrauenart“ in würzig, pikantem Apfel-Zwiebelrahm dazu Brot 3,4,7	€ 15,80
	kleine Portion € 12,50
In einer Schüssel servierte marktfrische Rohkost- und Blattsalate bunt gemischt mit Streifen von gekochtem Schinken und Ei	€ 7,80
Wurstsalat nach Straßburger Art 1,3,4,5 mit Käse-, Zwiebel und Essiggurkenstreifen dazu Bauernbrot	€ 9,20
	kleine Portion € 7,80
Feine Scheiben von der Schweinskopfsülze in Zwiebelvinaigrette mit Brot 1,3,4,5	€ 7,80
Fein geschnittener Schwarzwälder Schinken mit Pfeffergürkchen und Brot 1,3,4,5,7	€ 9,80
„ Schwarzwälder Vesper “ 1,2,3,4,6 Scheiben von Hausmacher Schwarz- und Leberwurst, Schwartenmagen, dünn geschnittener Schwarzwälder Schinken, Senf hausgebrannter Obstler 1,3,4,5,7 und verschiedenes Brot	€ 10,50
Ein paar Saitenwürstle mit Senf 1,3,4 und pikant hausgemachten Kartoffelsalat	€ 7,50
Schwäbische Maultaschen in kräftiger Rinderbrühe 1,2,4 mit geschmälzten Zwiebeln, pikant hausgemachtem Kartoffelsalat und knackigem Blattsalat	€ 11,80
	kleine Portion € 9,50
Handgefertigter Elsässer Flammkuchen 1 knusprig gebacken mit Crème fraîche und Speck	€ 8,10



Auf Wunsch alle Gerichte auch gern mit anderen Beilagen bei einem
Aufpreis

von 2,00€

1 Nitritpökelsalz 2 Stabilisator 3 Konservierungsstoff 4 Geschmacksverstärker 5 Antioxidationsmittel 6 Emulgator 7 Säuerungsmittel

Dessert und Käse

Unser **Sorbetcocktail** von verschiedenen Früchten
aufgefüllt mit Beerencitré € 6,80

„**Schwarzwaldbecher**“
Vanilleeis mit beschwipsten Kirschen, Sahne und Schokostreusel € 5,80

Eiskaffee mit Vanilleeis und Sahne € 4,80

Eisschokolade mit Vanilleeis und Sahne € 4,80

Apfelstrudel mit Vanilleeis und Sahne € 4,80

„**Bananensplit**“
Vanilleeis mit Banane, Schlagsahne und Schokoladensoße € 5,50

Mousse au chocolat und Trüffeleis
garniert mit frischen Früchten € 6,80

Kirschwasserbömble mit eingelegten Schattenmorelle € 6,50

Kleiner Käseteller- verschiedene Käsesorten
garniert mit Weintrauben und Salzgebäck dazu Butter und Brot € 9,10

Dazu empfehlen wir unsere verschiedenen Kaffeespezialitäten

Latte Macchiato oder Heiße Schokolade

wahlweiße

mit Vanille,- geröstete Haselnuß,-

Praline Nuss,- weißem Schokoladensirup,

Crème Brûlée,- oder Karamellsirup

€ 3,40



Unsere Produzenten

Unsere Küche ist geprägt durch ihre saisonale, vielseitige und regionale Ausrichtung. Unsere Gerichte werden selbstverständlich mit besten Produkten aus der Region zubereitet. Dabei können wir uns stets auf die gleichbleibend hohe Qualität unserer Produzenten verlassen:



Backwaren:

Unser herzhaftes Bauernbrot sowie alle weiteren Backspezialitäten liefern uns die Bäckereien Haist und Züfle direkt aus der Nachbarschaft.

Kartoffel, Eier, Teigwaren:

Von unserem Bauer Trick aus Dürrenmettstetten bekommen wir frische Eier, selbstgemachte Teigwaren sowie Kartoffeln.



Schwarzwaldforelle:

Forellen, die bei frischem Schwarzwälder Quellwasser viel Zeit haben, sich in Ruhe zu einem aromatischen Speisefisch zu entwickeln.



Lamm:

Sämtliche Spezialitäten vom Merino-Lamm erhalten wir von der Schäferei Stotz aus Münsingen, Genussbotschafter des Gault Millau



Kaninchen und Lamm:

Mit Herzblut zieht Jakob Oberkofler aus Mitteltal Kaninchen und Lämmer für uns auf.

Rind:

Einen großen Teil von beziehen wir von der Familie Baiersbronn. Dieses Fleisch durch eine ganz besondere



Rindfleisch Zeilinger aus zeichnet sich Qualität aus.



Wild:

Den Großteil unseres Wildes bekommen wir von den Jägern aus dem hiesigen Forstbezirk.

Wurst:

Aufschnitt und Wurst beziehen wir vom Metzger Gaiser direkt nebenan in der Ellbachstrasse.

Obst:



Unser Bauer Schindler bringt uns bestes frisches Obst direkt aus der Region Oberkirch.

