

Apéritifs

<i>Glas Sekt - Pinot von Oberkirch</i>	0,1	l
<i>Hauscocktail - Sekt mit Holunderblütensaft</i>	0,1	l
<i>Kir Royal</i>	0,1	l
<i>Campari Orange</i>	4	cl
<i>Sherry trocken</i>	5	cl
<i>Pernod</i>	2	cl

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

Kürbiscremesuppe mit Kernöl und Sonnenblumenkernen

Vorspeisen

Grüner Salat

Bunter Salatteller

*Schuttertälcher Ziegenfrischkäse im Schwarzwälder Speckmantel
mit Rosmarin und Honig gebraten, an kleinem Salatbukett*

Gambas im knusprigen Kartoffelnest mit Chillisoße an Salatbukett

Lachs-Carpaccio mit Olivenöl-Limette-Salatbukett

*Carpaccio vom Rinderfilet mit Olivenöl-Balsamico
und frisch gehobelten Parmesanspänen*

Vom Schwein

*Schweinerückensteak "Jäger Art"
mit frischen Steinchampignons a la creme' und hausgemachten Spätzle*

Paniertes Schnitzel mit Bratensoße und Pommes-Frites

Vom Kalb

Kalbsrahmbraten mit hausgemachten Spätzle

Kalbsbraten mit frischem Marktgemüse und Kroketten

Vom Rind

Rumpsteak mit Bratensoße, Kräuterbutter, Röstzwiebeln und Pommes-Frites

Rinderrücken in Pfefferrahmsoße mit hausgemachten Spätzle

Fisch

*1 ne fangfrische Hofstetter-Schwarzwald-Forelle "Blau" oder "Müllerin" Art
mit zerlassener Butter und Salzkartoffeln*

Zanderfilet "Badisch" an Rieslingsoße mit Marktgemüse und feinen Nudeln

Vegetarisch

Kräuterpfannkuchen mit frischen Steinchampignons a la cremé

Gemüseteller mit Kräuterkartoffeln und frischen Steinchampignons a la cremé

Hausgemachte Gnocchi auf Blattspinat mit Tomatensoße und Parmesanspäne