

Herzlich Willkommen

Wir sind von Freitag bis Dienstag für Sie da.

Öffnungszeiten Küche

Montag/ Dienstag/ Freitag/ Samstag

11.30 – 14.00 Uhr (letzte Bestellung 13.45 Uhr) 17.30 – 21.00 Uhr (letzte Bestellung 20.45 Uhr)

Sonntag und Feiertag

11.30 – 14.00 Uhr (letzte Bestellung 13.45 Uhr) 17.00 – 20.00 Uhr (letzte Bestellung 19.45 Uhr)

von 14.00–17.00 Uhr unsere Nachmittags- und Eis Karte.

Zur Einstimmung

Glas Sekt „von Löwenberg“ – Rieslingsekt trocken 0,1L

Aperol Sprizz 0,2L

Green Gin 0,2L

C1844 0,2L

Lauble Sprizz alkoholfrei 0,2L

Blue Lemon – alkoholfrei 0,2L

dazu

Schwarzwald Antipasti 

Schwarzwälder Schinken und Tennenbronner Bergkäse vom Qulibri Hof

Dip des Tages mit Brot vom Brantner Bäck – Hardt 

Frühlings Menü

Crèmesuppe
vom heimischen Bärlauch

Badischer Stangenspargel mit Sc. Hollandaise
Paniertes Schnitzel und neue Kartoffeln

Hausgemachtes Erdbeersorbet im Glas serviert

Vorspeisen & Salate

Kleiner gemischter Salat  mit weißem Balsamico-Dressing – **vegetarisch**

Carpaccio vom Rind, Parmesan-Chip, Kresse, Trüffel-Mayonnaise

Marinierter grüner und weisser Spargel, Burrata, Kirschtomaten, Pinienkerne

wahlweise mit Schwarzwälder Schinken 

Carpaccio von zweierlei Forelle, Limonen- Vinaigrette, Kräuter- Creme Fraiche

Suppen

Rinderkraftbrühe vom Weiderind mit Kräuter-Flädle 

Bärlauch- Crèmesuppe 

Spargelcrèmesuppe 

Vegetarisch / Vegan

Kartoffel- Bärlauch Strudel, Blumenkohlpüree, wilder Brokkoli,
konfierte Kirschtomaten – **vegan**

Hausgemachter Kartoffelrösti  -Bio Qulibri- Kräuter- Grillkäse,
grüner und weißer Spargel und Sc. Hollandaise – **vegetarisch**

Käsespätzle mit Röstzwiebeln  - **vegetarisch**

Süßkartoffelpommes  - **vegan**


Fisch

Forellenfilet aus dem Gutachtal  – **Blau, Müllerin Art oder Mandelbutter,**
- Petersilienkartoffeln, Butter

Gebratene Zanderfilet
- Spargelragout, konfierte Kirschtomaten, neue Kartoffeln

Spargel

Portion badischer Stangenspargel mit Sc. Hollandaise,
neue Kartoffeln- **vegetarisch**


+ wahlweise mit gemischtem Schinken 

+ 1 Stück Paniertes Schweineschnitzel


Extra Portion Sc. Hollandaise

Fleischgerichte

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken – Pommes frites, Bratensauce

Hackbraten von Rind und Schwein 
- Erbsen- Karottengemüse und Kartoffel- Röstzwiebelpüree

Rinderzunge  in Madeira-Rahmsauce, hausgemachte Spätzle

Steak vom besten Schwarzwälder Simmentaler Weiderind  200g –
- Kräuterbutter oder Röstzwiebeln, Pommes oder Spätzle

Gebatene Maispoulardenbrust mit Schwarzwälder Schinken
- Spargelragout, hausgemachte Gnocchis

Kalbsrückensteak rosa gebraten, Morchel- Rahmsauce,
- wilder Brokkoli, Schupfnudeln

Wildragout von Hirsch & Reh  – Spätzle, Preiselbeeren

Rosa gebratener Lammrücken
- Ratatouille, Kartoffelgratin

Dessert

Crème brûlée, hausgemachtes Passionsfruchtsorbet


Ofenschlupfer, Vanilleschaum, hausgemachtes Erdbeersorbet

Hausgemachtes Erdbeerparfait mit weißer Schokolade überzogen
- Rhabarber- Ragout

1 Kugel hausgemachtes Buttermilch- Zitroneneis

1 Kugel hausgemachtes Erdbeersorbet

„Heiß auf Eis“ – Espresso mit einer Kugel Vanilleeis separat serviert

Käseteller  mit Tennenbronner Käse vom Bio-Qulibri Hof,
Früchte und Feigensenf

Eisbecher

Schwarzwaldbecher -Schokoladen- und Vanilleeis, Schattenmorellen, Kirschwasser,
Sahne

Walnussbecher -Walnusseis, Eierlikör und Sahne

Zitrone trifft Gin -Eine Kugel Zitronensorbet
mit 2cl unserem hauseigenen „L“-Gin aufgegossen

1 Kugel Sorbet – Cassis, Zitrone oder Passionsfrucht

+ mit Sekt aufgegossen

Gutscheine sind gesetzlich auf 3 Jahre begrenzt. Die Frist beginnt am Ende des Jahres, in dem der Gutschein ausgestellt wurde. Diese Regelung gilt, wenn keine andere Befristung auf dem Gutschein vermerkt ist. Nach Ablauf der Frist verjährt der Anspruch auf den Gutschein.