

# *Speisekarte*



## Aperitif

<i>1 Glas Pils vom Faß 0,1 l</i>	<i>Euro 2,00</i>
<i>1 Glas Pils vom Faß 0,2 l</i>	<i>Euro 2,50</i>
<i>1 Glas Cremant mit Kastanienaroma</i>	<i>Euro 7,00</i>
<i>1 Glas Moscato d'Asti</i>	<i>Euro 7,50</i>
<i>1 Glas Cremant</i>	<i>Euro 7,00</i>
<i>1 Glas Champagner</i>	<i>Euro 12,50</i>
<i>Sherry trocken oder medium</i>	<i>Euro 5,00</i>
<i>Portwein rot/weiß</i>	<i>Euro 5,00</i>
<i>Martini rot/weiß</i>	<i>Euro 5,00</i>
<i>Cynar</i>	<i>Euro 5,00</i>

## Regionale Spezialitäten

### *Steinpilze in Kräuterrahm*

*mit hausgemachten Semmelknödeln*

*Euro 17,00*

### *Gebratenes Filet von der Schwarzwaldforelle*

*mit Flusskrebse und Hummersauce,  
glasierten Kaiserschoten und Tagliatelle*

*Euro 24,00*

### *Geschnetzelte Kalbsleber*

*mit grünem Madagascarpfeffer*

*Broccoli und Bratkartoffeln*

*Euro 19,50*

### *Kalbskutteln „Provincialische Art“*

*mit Bauernbrot*

*Euro 16,00*

*Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich. Gerne geben wir Ihnen Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.*

# Menü

## *Aperitif*

*1 Glas Crémant d'Alsace*

\*\*\*

## *Unsere Gänsestopfleberterrine*

*mit Salatbouquet, Sauce Cumberland  
und hausgemachtem Brioche*

*dazu empfehlen wir ein Glas Chateau de Thibaut, Monbazillac  
und eine Flasche Schwarzwaldsprudel*

\*\*\*

## *Hummercrèmesuppe*

*mit Flusskrebsschwänzen*

\*\*\*

## *Gegrillte Medaillons vom deutschen Jungbullen Rinderfilet*

*auf Steinpilze in Kräuterrahm und Tagliatelle*

*dazu empfehlen wir 1/4 l Nero d'Avola*

\*\*\*

## *Gebrannte Crème vom Ziegenfrischkäse*

*mit Zuppa Inglese Eis*

*dazu empfehlen wir  
einen Espresso und ein Zibärtle*

\*\*\*

*Euro 79,00 mit den korrespondierenden Getränken*

*Euro 60,00 ohne Getränke*

## Suppen

### *Hummercrèmesuppe*

*mit Flusskrebsschwänzen*

*Euro 9,50*

### *Crèmesuppe vom Muskatkürbis*

*mit gebratenen Petoncles*

*Euro 9,00*

## Salate

### *Badischer Feldsalat*

*mit Kastanienvinaigrette, sonnengetrockneten*

*Tomaten und Staudensellerie*

*Euro 10,50*

### *Dorer's Vital Salat*

*Gemischte Blattsalate mit Holunderblütenvinaigrette und*

*– gebratenen Riesengarnelen mit Kirschtomaten*

*und Pesto*

*Euro 20,50*

*oder*

*– mit gebratenen Wachtelbrüstchen*

*Euro 20,50*

## Nudelgericht des Monats

### *Hausgemachte Taleggio-Spinat-Maultaschen*

*auf Steinpilze in Kräuterrahm*

*Euro 22,00*

## Vorspeisen

***Carpaccio von der Schwarzwaldforelle***

*mit Salatbouquet und ihrem Kaviar*

*Euro 17,00*

***Unsere Gänsestopfleberterrine***

*mit Salatbouquet, Sauce Cumberland*

*und hausgemachtem Brioche*

*Euro 19,00*

## Fisch

***Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch***

*auf Steinpilze in Kräuterrahm und Tagliatelle*

*Euro 28,00*

***Skrey-Winter-Lofoten Kabeljau gedämpft***

*auf jungem Lauch, Piment d'Espelette*

*und Schneekrabben-Ravioli*

*Euro 29,00*

***Bretonischer Steinbutt***

*und gebratene Wilde Garnele*

*an Hummersauce, Kirschtomaten und Tagliatelle*

*Euro 38,00*

***Medaillons vom Seeteufel***

*Paprika und Artischocken,*

*Rosmarinkartoffeln und Pesto*

*Euro 34,00*

## Fleisch

***Feines Ragout aus der Schönwälder Rebkeule***

*mit Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl  
und Spätzle vom Brett*

*Euro 22,00*

***Rumpsteak vom Angus Rind***

*mit Kräuterbutter oder Pfeffersauce,  
frischem Marktgemüse und Bratkartoffeln*

*Euro 28,00*

***Gegrillte Medaillons***

***vom deutschen Jungbullen Rinderfilet***

*auf Steinpilze in Kräuterrahm mit Tagliatelle*

*Euro 32,00*

***Medaillons vom Schönwälder Rebrücken***

*mit gebratenen Steinpilze, Apfelrotkohl,  
Wildpreiselbeeren und Spätzle vom Brett*

*Euro 35,00*