

## ***Aperitifempfehlung***

Empfehlung des Hauses „Saison Aperitif“	8,00 €
Holunder-Spritzer <i>alkoholfrei</i> , erfrischend, eisgekühlt	0,33 l. 5,50 €
Red Moon „alkoholfrei“ die rote Verführung Sparkling Aperio aus roten, Südtiroler Äpfeln	7,00 €
Glas Höhenrausch Prickelnd, Sekt Brut (Grauburgunder , Muscaris) <i>Weingut Vollmayer</i>	8,00 €
Glas Winzersekt Rosè Dr. Baumann Sekt Manufaktur Schloss Affaltrach	8,00 €

## ***Weinempfehlung***

### **Weingut Clauß**

#### ***Lottstetten-Nack, am Bodensee, Baden***

#### ***Pinot Blanc „Urbanus“***

Das Weißburgunder-Flaggschiff des Weingutes

Feine Würze in der Nase und saftige Cremigkeit am Gaumen - Herrlich

0,2 l.	12,00 €
Flasche 0,75 l.	43,00 €

### **Solepasso Passito 2022**

#### ***Casato di Melzi, Puglia, Italien***

Cuvée aus Primitivo, Negroamaro und Malvasia Nero. Die Trauben werden vor der Verarbeitung getrocknet, was zu einem intensiven Geschmack von getrockneten roten Früchten, Kirsch und Pflaume führt.

0,2 l	11,00 €
Flasche 0,75 l	39,00 €

## ***Unsere Vorspeisen***

Tagessuppe	8,00 €
Gemischter Salatteller mit feinem Hausdressing	8,00 €
Feldsalat in Rotweinvinaigrette mit gebratenem Bacon und gerösteten Brotwürfele	12,00 €
Island Fjord Lachsfilet mit Thymian und Bacon umwickelt mit warmem Spinat-Kartoffelsavarin, gepickelten Pariser Möhrchen und Baby-Kammuscheln im Tempura gebacken	19,00 €
Tatar „Wiese und Wasser“ Beef Tatar und gebratene Blue Label Riesen Garnelen mit kleinen, bunten Blattsalaten in Kräutervinaigrette	18,00 €

## ***Unser Menü***

Island Fjord Lachsfilet mit Thymian und Bacon umwickelt  
mit warmem Spinat-Kartoffelsavarin, gepickelten Pariser Möhrchen  
und Baby-Kammuscheln im Tempura gebacken

\*\*\*\*\*

Heimischer Hirschrücken  
rosa gebraten, mit sautierten Herbstpilzen  
an kräftigem Wacholdersößle mit wilden Preiselbeeren  
Gemüse vom Markt und Spätzle  
Hauptgang alleine 40,00 €

\*\*\*\*\*

Schwarzwälder Kirschtörtle „Schlupfstyle“  
mit Schokoladenrahmeis von der Valrhona Vollmilchschokolade,  
Kirschgel und Nusscrumble

\*\*\*\*\*

66,00 €

## ***Hauptgänge***

### **Wiener Schnitzel**

30,00 €

Klassisch vom Kalbsrücken  
mit Schlegels Semmelbrösel in schäumender Butter gebacken,  
dazu Pommes-Frites und gemischtem Salatteller

### **Zweierlei vom heimischen-Strohschwein**

33,00 €

Cordon Bleu vom Filet und geschmortes Bäckle  
in kräftigem Sößle, mit sautierten Pilzen, Gemüse vom Markt  
und hausgemachten Spätzle

### **Ragout vom heimischen Hirsch**

33,00 €

in kräftigem Sößle, sautierten Pilzen, deftigem Gewürzrotkraut,  
hausgemachten Spätzle und Preiselbeeren

### **Gemütlich gebackene Entenkeule**

33,00 €

an kräftiger Thymian-Honigjus, deftigem Gewürzrotkraut  
und abgeschmelzten Semmelknödeln

### **Zwiebelrostbraten vom Weiderind**

35,00 €

Rumpsteak auf feinem Rahmsößle mit gebackenen Zwiebeln,  
Gemüse vom Markt und Pommes-Frites

**Filet vom Milchkalb** 37,00 €

rosa gebraten, auf frischen Pilzen a la Creme  
Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle

**Gebratenes Lammrückenfilet** 40,00 €

unter der Kräuterkruste, an getrüffelter Portweinreduktion  
mit sautierten Pilzen, Gemüse vom Markt  
und gratinierten Rahmkartoffeln

**Filetsteak vom Weiderind „Surf & Turf“** 43,00 €

mit gegrillten Riesengarnelen, an getrüffelter Portweinreduktion,  
Gemüse vom Markt und gratinierten Rahmkartoffeln

**Island Fjord Lachsfilet** 36,00 €

zart gebraten, mit Baby-Kammuscheln im Tempura gebacken,  
feinem Safransößle, Gemüse vom Markt  
und gratinierten Rahmkartoffeln

„Vegan“

**Gebackene Süßkartoffel-Röstzwiebelkrapfen** 26,00 €

auf rassigem Chili Sin Carne, wildem Broccoli  
und Kräuteröl

**Salatplatte „Weltenbummler“ in Hausdressing** 30,00 €

mit gegrilltem Rinderfilet, gebratenem Tages-Fischfilet und Riesengarnelen  
mit verschiedenen Dips und kleinem Pommes-Gläsle

## **Dessert**

**Abgeflammte Creme Brûlée „Maison,,** 7,00 €

**Schwarzwälder Kirschtörtle „Schlupfstyle“** mit Schokoladenrahmeis von der Valrhona Vollmilchschokolade, Kirschgel und Nusscrumble 14,00 €

**Klein und Fein** 7,00 €  
Geeister Espresso mit einer Kugel Espressois mit Haselnusskrokant und Baileysschaum

**Affogato** 7,00 €  
Bourbon Vanille Eiscreme mit doppeltem Espresso

**Holzhacker** 9,00 €  
Feines Eis mit karamellisierten Walnüssen ganzen Nüssen, Karamellsoße und Sahne

**Espresso mit Apricot-Brandy von Scheibel** 9,00 €

Bourbon Vanille Eiskrem\*, Espressois Haselnusskrokant, Eis mit karamellisierten Walnüssen, Zitronensorbet, Himbeersorbet

	pro Kugel	3,00 €
Hausgemachtes Sorbet/Eis	pro Kugel	3,50 €
	mit Sahne	1,50 €

\* = mit Farbstoff

### **Unsere Weinempfehlung zum Dessert**

2020 Gelber Muskateller Weingut Aufricht	0,1 l.	8,00 €
--	--------	--------