

## Vorspeisen

### Starter

#### Feldsalat, geräucherte Entenbrust

*lamb`s lettuce, roasted duck breast*

8,50 €

#### Blattsalate, Hirschkalbsrückenstreifen,

Champignons Healthy Food

*salad, saddle of venison, mushrooms*

14,50 €

#### Jakobsmuscheln, Zucchini, Tomatensogu Healthy Food

*scallops, zucchini, tomatosugo*

11,50 €

#### Räucherlachsrosen, Kürbiskartoffelrösti,

Crème fraîche

*smoked salmon, roasted pumpkin-potato*

9,80 €

## Suppe

### Soup

#### Kürbissüppchen, Riesengarnelen Healthy Food

*pumpkinsoup, king prawns*

5,20 €

#### Petersilienwurzelcremesuppe,

Streifen vom Schwarwälderschinken<sup>1,3</sup>

*parsley root cream soup, black forest ham*

4,50 €

#### Gulaschsuppe, Baguette

*goulash soup, baguette*

4,80 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer

Zusatzstoffe:

1= Konservierungsstoffe 2= Geschmacksverstärker 3= Antioxidansmittel 4= Farbstoffe 5= Geschwärtzt

## Vegetarisch

## Vegetarian

### Serviettenknödel, Waldpilzragout

*dumplings, wild mushrooms ragout*

9,50 €

### Gnocchi, Kürbissauce Healthy Food

*gnocchi, pumpkinsauce*

8,50 €

### Käsespätzle, Röstzwiebeln,

Beilagensalat

*"käsespätzle", roasted onions, salad*

8,90 €

## Fisch

## Fish

### Zanderfilet "Badische Art" mit Speck<sup>1,3</sup>, Weißwein,

Sahne, Bandnudeln

*pike perch filet, bacon, white wine,  
cream sauce, pasta*

14,80 €

### Gebrautes Lachsfilet, Healthy Food

Mango-Rosmarinsauce, Reis

*roasted salmon filet, mango-rosemary sauce,  
rice*

12,50 €

### Wolfsbarschfilet, Zitronen- Olivenölsauce,

Cous cous Healthy Food

*sea bass filet, lemon-olive sauce, cous cous*

17,20 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer

Zusatzstoffe:

1= Konservierungsstoffe 2= Geschmacksverstärker 3= Antioxidansmittel 4= Farbstoffe 5= Geschwärtzt

## Fleisch

## Meat

### Schweineschnitzel "Wiener Art",

Pommes frites, Beilagensalat

*pork escalope „vienna style“, french fries,  
small side salad*

13,80 €

### Puten-Involtini, Schwarzwälderschinken<sup>1,3</sup>,

Rosmarinjus, Reis Healthy Food

*turkey-involtini, black forest ham, rosemary jus, rice*

14,50 €

### Lammsauerbraten in eigener Sauce,

Gnocchi

*marinated pot roast of lamb, gnocchi*

17,80 €

### Rinderfilet, Rotweinschalotten,

La Ratte Kartoffeln Healthy Food

*filet of beef, redwine-shallots,  
„la ratte“-potatoes*

24,80 €

### Linguine, Rinderfiletstreifen,

Kräutern, Rahmsauce

*pasta, beef fillet stripes, herbs,  
cream sauce*

17,50 €

### Surf & Turf- Rumpsteak, Riesengarnelen,

Bratkartoffeln, Aioli<sup>4</sup>, Kräuterbutter

*beef steak, king prawns, roasted potatos, aioli, herb butter*

20,90 €

### Rehragout, Maronen, Spätzle

*venison ragout, sweet chestnuts, „Spätzle“*

17,90 €

### Gebatener Hirschkalbsrücken, Cranberriesauce,

Birnenwirsing, Serviettenknödel

*roasted fawn, cranberrie sauce, pears savoy, dumplings*

20,50 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer

Zusatzstoffe:

1= Konservierungsstoffe 2= Geschmacksverstärker 3= Antioxidans Mittel 4= Farbstoffe 5= Geschwärtzt

## Dessert

## Dessert

### Lauwarmer Schokokuchen, Vanillesauce

*warm chocolate cake, vanilla sauce*

5,60 €

### Vanilleeis, Kürbiskernöl, geröstete Kerne

*vanilla cream, pumpkin oil*

4,50 €

### Hausgemachtes Kaffeeis, Zimtkirschen

*homemade coffee ice, cinnamon cherrys*

5,30 €

### Französische Käseauswahl

*selection of cheeses*

8,90 €

Alle Preise verstehen sich inklusive Service und Mehrwertsteuer

Zusatzstoffe:

1= Konservierungsstoffe 2= Geschmacksverstärker 3= Antioxidansmittel 4= Farbstoffe 5= Geschwärtz