



Speisekarte

Aperitif-Empfehlung

SCHWARZWALDMARIE

Wild Gin | Johannisbeerlikör | Wild Berry

0,25L 7,50

ROSÉ SEKT TROCKEN

Weingut Schloß Ortenberg

0,1L 5,60

UNSERE BROTAUSWAHL MIT LECKEREM AUFSTRICH

Salzbutter | Griebenschmalz | Frischkäse | Avocado | Hummus

JE AUFSTRICH 3,00 | 3ER VARIATION 7.50

Suppen

RINDERKRAFTBRÜHE | Markklößchen | Gemüsewürfel

7,50

BÄRLAUCHRAHMSUPPE

8,50

Vorspeisen

BUNTER SALAT | klein/mittel

7,50/ 9,50

RINDERCARPACCIO | Rucola | Grana Padano

14,00

OMAS KOPFSALAT | knackige Radieschen

7,50

Vegetarisch

KÄSESPÄTZLE | Rahm | Zwiebelschmelze

17,00

BÄRLAUCHRISOTTO | Gemüse | Pilze

19,50

Alle Preise in Euro. Die Kreditkartenabrechnung erfolgt in der jeweiligen Landeswährung der Kartenherkunft.



Speisekarte

Fisch

LACHSFILET Rieslingsauce Gemüse Bandnudeln	28,50
FORELLE MÜLLERIN ART Nussbutter Dampfkartoffeln	26,00

Schwein

PANIERTES SCHNITZEL Pommes frites	19,50
SCHWEINEFILET FÖRSTERIN Rahmsauce Pilze Gemüse Spätzle	24,50

Kalb

GEFÜLLTE KALBSBRUST Gemüse Bandnudeln	27,50
CORDON BLEU Gemüse Pommes Dauphine	29,50
KALBSRÜCKEN Cognacrahmsauce Gemüse Spätzle	33,00

Rind

GESCHNETZELTE RINDERLEBER Balsamicojus Bratkartoffeln	22,00
SAUERBRATEN Preiselbeeren Spätzle	25,00
RUMPSTEAK Kräuterbutter Pommes frites	32,00

Über die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe geben wir Ihnen gerne mündlich Auskunft. Eine schriftliche Dokumentation kann jederzeit eingesehen werden.



Speisekarte

Wild & Geflügel

REHRAGOUT Pilze Rotkraut Spätzle	27,50
ENTENBRUST Rotkraut Serviettenknödel	29,50

Weinempfehlung

2022 Spätburgunder Zeller Rother

Premium SL, trocken

Weinmanufaktur Gengenbach -Offenburg

Aromen von dunklen Beeren, schwarzen Kirschen und reifen Pflaumen harmonisieren mit einer feinwürzigen Struktur.

0,1L 5,50



Alle Preise in Euro. Die Kreditkartenabrechnung erfolgt in der jeweiligen Landeswährung der Kartenherkunft.