



Unser Herbstmenü

als 2 Gang Menü ohne Vorspeise und ohne Dessert € 41,50
als 3 Gang Menü ohne Vorspeise € 50,00
als 4 Gang Menü € 61,00

I. Gang

Feigen Carpaccio mit herbstlichem Salat
und Walnüssen
dazu karamellisierte Ziegenkäse



II. Gang



Kürbis – Ingwer - Cappuccino
mit steirischem Kürbiskernöl



III. Gänge

Steinpilz – Risotto
mit grünen Bohnenkernen



oder

Badische Hechtklößchen auf Blattspinat
dazu feine Nudeln

oder

Kleines Kalbsrückensteak rosa gebraten
Wirsinggemüse und Kartoffelpüree mit Herbstpilzen



IV. Gang

Zwetschgenknödel
mit Kompott und hausgemachtes Vanilleeis





Vorspeisen

Feldsalat mit Kartoffeldressing

Speck und Kracherle € 13,20

Gebackener Kürbis mit Öl und Kernen

dazu Bibeleskäs € 14,90



**Feigen Carpaccio mit herbstlichem Salat
und Walnüssen**

dazu karamellierter Ziegenkäse € 17,80



Unsere verführerischen Versucherle

vier kleine Vorspeisenüberraschungen € 19,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle

und kleinem Gemüse € 8,50

Kürbis – Ingwer - Cappuccino

mit steirischem Kürbiskernöl € 8,50

und mit **gebratener Riesengarnele** € 10,50





Hauptgerichte

Viele dieser Gerichte können wir auch gerne vegan zubereiten.
Fragen Sie unsere Servicemitarbeitenden.

Kartoffel- Kürbiströsti mit Pak Choi
und gebratene Edelpilze € 22,70



Bergkäse - Maultäschle mit Blattspinat
auf Tomaten – Salbei - Butter € 24,00



Wirsing - Strudel  *Vegi*
Edelpilzragout und Kürbispüree € 24,00

In Butter gebratene Steinpilze
mit Schnittlauchtunke und Tagliatelle € 27,50



Steinpilz – Risotto  *Vegi*
mit grünen Bohnenkernen € 25,20

mit Fisch

Gegrillte Dorade für 2 Personen
mit buntem Gemüse, buchenpilze
und Petersilien – Kartoffeln pro Person € 36,50

Badische Hechtklößchen auf Blattspinat
dazu feine Nudeln € 31,00

Gebratenes Lachssteak mit Kräuterkruste
auf grünen Bohnen und Fächerkartoffeln € 33,80



Die Weinempfehlung zum Herbst

2020 Blaufränkisch
Steinbacher Stich den Buben
Holger Dütsch, Neuweier
0,25 l € 13,50

Fleischgerichte

Steinpilz – Risotto

mit grünen Bohnenkernen
und dazu gebratene Wachtelbrüstchen € 31,00

In Butter gebratene Kalbsleberscheiben

mit Apfel und Röstzwiebeln
dazu Kartoffel – Kürbis - Rösti € 34,00

Duett vom Kalb

Rückensteak rosa gebraten und Bäckle in Burgunder geschmort
Wirsinggemüse und Kartoffelpüree € 38,50

250g Rumpsteak

mit Urloffer Meerrettich überbacken
grüne Bohnen und Gratin - Kartoffeln € 36,00

Sahneragout von der Hirschkeule

Preiselbeerbirne, Brokkoligemüse
und handgeschabte Spätzle € 31,50

Rückensteak vom Hirschkalb mit Haselnusskruste und gebratenes Wachtelbrüstchen

Moosbeer – Pfeffersauce und Rosenkohlblätter
dazu Schupfnudeln € 42,00

Dessert

**Crème brûlée flambiert
mit Salat von frischen Früchten**
dazu hausgemachtes Vanilleeis € 12,50



Geeistes Quittensüppchen
mit getränktem Savarin und Ricotta - Eis € 14,90



Bartapfel - Tiramisu
mit Zimteis € 14,50



Verdauerle

von der Brennerei Leonetti in Neuweier

Blutwurz	42%	cl 2	€ 4,20
Zwetschgenwasser	42%	cl 2	€ 4,70
Alde Zwetschge im Fass	42%	cl 2	€ 5,40
Kirschwasser	42%	cl 2	€ 4,70
Mirabellenwasser	42%	cl 2	€ 4,70
Williams Christ Birne	42%	cl 2	€ 4,70
Williams Christ Birne Extra	42%	cl 2	€ 5,40