

Aperitifs

Glas Winzersekt Pinot Rosé Brut
Weingut Eva Mößner-Burtsche 5,80

Prickelnder Apfel, alkoholfrei Pomme-Pure
Duttenhofer'sches Apfelgut 4,50

Vorspeisen

Gemischter Beilagensalat	5,00
Gratinierter Ziegenkäse an Birnenchutney und Blattsalaten	13,50
Gebeizter und gebratener schottischer Lachs an einem Fenchel-Orangensalat	15,50

Suppen

Rinderkraftbrühe mit Flädle	6,00
Cremesuppe vom heimischen Bärlauch	5,50

Feines aus der Dessertküche:

Mousse von zartbitter Schokolade mit Birnenragout und Vanilleeis	12,00
Brioche-Ofenschlupfer an Mascarponeschaum Apfel-Birnenragout und Walnusseis	12,50
Mango-Passionsfruchttörtchen mit Mango und einem Kokoseis	12,50

Das kleine Dessert

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet oder eine Nocke Mousse au chocolate	je 3,50
Eine Kugel Vanille- oder Walnusseis a. 2,00 mit einem Schuss Eierlikör	a. 2,40

Fischgericht

Filet vom Steinbeiser an Zitronengras-Currysoße
dazu Gemüserisotto und gebackene Petersilienwurzeln
30,50

Weinempfehlung : 24-er Durbacher Riesling trocken -alte Reben- VDP Ortswein
Weingut Andreas Laible 0,75-l Fl. 28,50

Hauptgerichte

Maishähnchenbrust an Morchelrahmsoße
dazu Nudeln und Gemüse 23,50

Zweierlei hausgemachte Semmelknödel mit Champignons a la creme
und Wurzelgemüse 19,50

Schnitzel vom Kalbsnüssle in Rahm
mit handgeschabten Spätzle und Salat 28,50

Rumpsteak vom Elztäler Weiderind an würziger Pfeffersoße
dazu Kartoffelgnocchi oder handgeschabte Spätzle und Salat 30,50

Lammrücken unter der Bärlauchkruste an Rosmarinjus
dazu Kartoffelplätzchen und Bohnen 36,50

Weinempfehlung: 22-er Müllheimer Sonnhalde Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken
Weingut H. Dörflinger 0,75-l 30,00