

## *Aperitifs*

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

Hausaperitif 6,20  
(Campari, Orangen-u. Grapefruitsaft, Winzersekt)

Glas Winzersekt Nobling Brut 6,20  
mit Likör vom roten Weinbergspfirsich

alkoholfreier Cocktail 4,50

## *Vorspeisen*

Gemischter Beilagensalat 5,00

Rindercarpaccio mit einer Basilikum-Olivenölvinaigrette 16,50

Hausgemachte Forellen-Lachsterrine und gebratene Garnelen  
an Wasabischmand und gemischten Blattsalaten 17,50

## *Suppen*

Rinderkraftbrühe mit Flädle 6,00

Cremesuppe vom Hokaidokürbis mit gerösteten Kernen 5,80

## *Menü „Saison“*

**Ab -zwei- Personen**

Gebratener Zander und Garnelen auf einem Kürbischutney

\*\*\*

Rehnüßchen an Burgundersoße  
mit Wirsing und handgeschabte Spätzle

\*\*\*

Lauwarmer Topfenknödel  
mit Zwetschgenröster und Vanilleeis

**64,00 pro Person**  
**nur Hauptgericht 42,00 pro Person**

## *Fischgerichte*

Gebratenes Filet vom Flusszander  
auf Spitzkohl und Kartoffeln  
32,50

Frische Forelle „Blau“ oder „Müllerin Art“  
mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Salat  
25,00

**Weinempfehlung** : 23-er Durbacher Plaelrain, Riesling trocken -SL-  
Weingut Andreas Laible, Durbach 0,75-l Fl. 30,50

## *Hauptgerichte*

Hausgemachte Kürbismaultäschle auf Spitzkohl  
mit Ofenkürbis und gerösteten Kernen 22,50

Cordon bleu vom Schweinerücken -Das Traditionelle-  
mit Bratkartoffeln oder Spätzle und Salat 22,50

Rumpsteak vom Elztäler Weiderind an Burgundersoße  
dazu Spätzle oder Bratkartoffeln und Salat 30,50

Mild gebeiztes Ragout vom Reh  
mit handgeschabten Spätzle und Salat 25,50

Rehschnitzel aus der Keule an Burgundersoße  
dazu handgeschabte Spätzle, Preiselbeeren und Salat 34,50

**Weinempfehlung**: 22-er Müllheimer Sonnhalde, Spätburgunder Rotwein Spätlese trocken  
Weingut H. Dörflinger 0,10-l Gl. 5,00 / 0,75-l Fl. 30,00

## *Feines aus der Dessertküche:*

Warmer Topfenknödel  
mit Zwetschgenröster und Vanilleeis 12,00

Mousse von Zartbitterschokolade mit pochierter Birne und Vanilleeis 12,00

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet nach Saison  
oder eine Nocke Mousse au chocolate je 3,50