

## *Aperitifs*

Glas Winzersekt Pinot Rosé Brut, Weingut Dörflinger	6,20
Fruchtiger Sommercocktail (Gin, Tonic, Winzersekt)	7,50
Alkoholfreier Cocktail	4,50

## *Sommer – Menü*

	Einzelpreise
Carpaccio vom Rinderfilet Basilikum-Vinaigrette und Parmesan	
oder	16,50
hausgemachte Forellen-Lachsterrine mit gebratenen Garnelen	
***	16,50
Rinderfilet mit frischen Pfifferlingen dazu Kartoffelrösti und buntes Gemüse	
oder	34,00
Medaillon vom Kalbshüftle mit frischen Pfifferlingen dazu Kartoffelnocken und Gemüse	
oder	28,00
Medaillon vom schottischen Lachs unter der Zitrus-Mandel-Kruste dazu gedünsteter Fenchel und Cous Cous	
***	28,00
Quark-Limonen-Mousse mit marinierten Erdbeeren und Sorbet	
	7,50
<b>Menüpreis 3-Gang mit Rinderfilet</b>	<b>52,00</b>
<b>Menüpreis 3-Gang mit Kalb oder Lachs</b>	<b>47,00</b>

### ***Suppen und Salat***

Cremesuppe von frischen Pfifferlingen	7,50
Rinderkraftbrühe mit Flädle	5,80
Gemischter Beilagensalat	4,50

### ***Hauptgerichte***

Schnitzel vom Kalbsnüssle mit Pfifferlingen in Rahm Spätzle vom Brett und Salat	22,50
Rumpsteak vom Elztäler Weiderind an würziger Pfeffersoße Spätzle vom Brett oder Bratkartoffeln und Salat	26,50
Portion Pfifferlinge a la creme mit Kartoffelrösti oder Semmelknödel	18,50
Forelle „Blau“ oder „Müllerin Art“ Salzkartoffeln, zerlassene Butter und Salat	19,50

### ***Unsere Desserts zum Sommer***

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet	2,60
Variation von hausgemachten Sorbets an Früchteragout	10,50
Quark-Limonen-Mousse mit marinierten Erdbeeren und Sorbet	7,50
Vanilleeis mit frischen Erdbeeren	7,50

### ***Der Sommerwein vom Weingut Dörflinger, Müllheim***

2020-er Müllheimer Sonnhalde Spätburgunder Weißherbst Kabinett trocken  
RZ 0,9 g/l      0,75-l Fl. 19,50 ;    0,10-l Gl. 3,20

Frische Schwarzwaldforelle „Müllerin Art“ oder „Blau“  
Salzkartoffeln, zerlassene Butter und Salat  
19,50

**Weinempfehlung:** 2019-er Sauvignon Blanc trocken

Weingut Holup, Herbolzheim-Tutschfelden 0,75-l Fl. 22,00

### ***Hauptgerichte***

Schnitzel vom Kalbsnüssle mit Pfifferlingen in Rahm  
Spätzle vom Brett und Salat 22,50

Rumpsteak in Pfeffersoße  
Kartoffelgnocchi oder Spätzle und Salat 26,50

Rinderrückensteak vom Elztäler Weiderind unter einer Ruccola-Tomatenkruste  
Kartoffelgnocchi und buntes Gemüse 29,50

Kotelett vom Elztäler Weidelamm an Rosmarinjus  
Risolettkartoffeln und Bohnen 32,00

### ***Mal ohne Fleisch***

Hausgemachte Tomaten-Mozarella-Ravioli an einer Salbeibutter  
auf Zucchini-Ragout und Pfifferlinge 18,50

Portion Pfifferlinge a la creme  
mit Kartoffelrösti oder Semmelknödel