

## Aperitifs

Glas Winzersekt Rosé Extra Brut  
Weingut H. Dörflinger, Müllheim 6,20

fruchtig-herber Hausaperitif  
(Campari, Orangensaft, Grapefruitsaft, Winzersekt) 5,80

alkoholfreier Cocktail 4,50

## Vorspeisen

Feldsalat mit Äpfeln und Walnüssen	5,80
Feldsalat mit Speck und Kracherle	6,80
Räucherlachs aus dem eigenem Rauch mit Honig-Senfsoße und kleinem Kartoffelrösti	15,50
Hausgebeizter Wildschweinschinken und gebratenes Wachtelbrüstchen an Zwiebelconfit und kleinem Feldsalat	17,50
Feldsalat mit Rehmaultäschle mit gebratenem Speck und Champignons	14,50

## Suppe

Cremesuppe vom Hokaidokürbis	5,80
Rinderkraftbrühe mit Flädle	6,00

## Menü Saison

ab -zwei- Personen

hausgebeizter Wildschweinschinken  
und gebratenes Wachtelbrüstchen an Zwiebelconfit

\*\*\*

Rehnüsschen an Burgundersoße  
dazu handgeschabte Spätzle und Brokkoli

\*\*\*

Blaubeertarte mit eingelegten Feigen  
und hausgemachtem Krokanteis

**pro Person 58,00**

nur Hauptgericht 38,00

**Weinempfehlung :** 19-er Glottertäler Eichberg Spätburgunder trocken -Alte Rebe-  
Weingut Otto und Martin Frey, Denzlingen 0,10-l Gl. 4,20 0,75-l Fl. 26,00

## *Fischgericht*

Medaillon vom Seeteufel an Krustentiersoße  
auf Blattspinat und Nudeln  
34,50

**Weinempfehlung** : 20-er Herbolzheimer Sundhalde

Sauvignon Blanc Spätlese trocken -Holzfass  
Weingut Holub ,Herbolzheim-Tutschfelden

0,75-l Fl. 28,00

## *Hauptgerichte*

Hausgemachte Rehmaultäschle mit gebratenem Speck und Champignons auf cremigem Wirsing	23,00
Rehragout mild gebeizt dazu handgeschabte Spätzle und Salat	25,50
Rehsteak aus der Keule mit Pfifferlingen mit handgeschabten Spätzle und Brokkoli	34,50
Geschmorte Entenkeule dazu Rotkraut und Kartoffelklöße	28,00
Rumpsteak vom Elztäler Weiderind an würziger Pfeffersoße dazu handgeschabte Spätzle oder Bratkartoffeln und Salat	30,50
Kürbis-Spinat-Strudel mit Fregola Sarda und gebackenem Kürbis	19,50

## *Feines aus der Dessertküche:*

Topfenknödel mit Zwetschgenröster und Vanilleeis	10,50
Warmer Ofenschlupfer mit Rumtopf Früchten und Walnusseis	11,50
Mousse au chocolate von Zartbitterschokolade mit Birnenragout und Vanilleeis	10,50
Eine Kugel hausgemachtes Sorbet    oder eine Nocke Mousse au chocolate	je 3,00
Eine Kugel Vanille- oder Walnusseis    a. 2,00    mit einem Schuss Eierlikör	a. 2,40

Zum Abschluss: Tasse Cafe 2,30 Espresso 2,00 oder Cappuccino 2,60