## *Aperitifs*

Der Schwarzwald BIRNOH, fruchtiger Birnen-Aperitif
18 % vol 4 cl 3,80

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

alkoholfreier Cocktail 4,50

## *Vorspeisen*

| | |
|---|---|
| Gemischter Beilagensalat | 5,00 |
| Feldsalat mit Äpfeln und Walnüssen | 6,50 |
| Feldsalat mit Speck und Kracherle | 7,80 |
| Rote Beete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse, Kürbisfalafel und karamellisierten Walnüssen | 15,50 |
| Feldsalat mit kleinen Rehmaultäschle und gebratenem Speck | 15,50 |
| Hausgebeizter Wildschweinschinken mit einem Wachtelbrüstchen auf rotem Zwiebelchutney | 17,50 |

## *Suppen*

| | |
|---|---|
| Cremesuppe vom Hokkaido Kürbis | 6,20 |
| Rinderkraftbrühe mit Flädle | 6,00 |

## *Menü „Saison“* ab -zwei- Personen

Rote Beete Carpaccio mit Ziegenfrischkäse
Kürbisfalafel und karamellisierten Walnüssen
***
Rehnüsschen an Burgundersoße
dazu Wirsing und Spätzle vom Brett
***
Warmer Dattelkuchen mit pochierter Birne an Salzkaramell
und einem Kürbiskrokantparfait

pro Pers. 64,00

Weinempfehlung: 22-er Pinot Noir Käferberg Qba. trocken
Weingut Eva Mößner-Burtsche, Köndringen 0,75-l Fl. 32,00

## *Fischgericht*

Gebratenes Filet vom Flusszander
auf Spitzkohl und Kürbisravioli
32,50

***Weinempfehlung*** : 25-er Durbacher Weißer Burgunder trocken, VDP-Ortswein
Weingut Andreas Laible 0,75-l Fl. 25,00

## *Hauptgerichte*

Geschmorte Entenkeulen
mit Rotkraut und Kartoffelklößen 30,50

Hausgemachte Kürbisravioli
auf Spitzkohl mit Ofenkürbis und gerösteten Kernen 23,50

Mild gebeiztes Ragout vom Reh
mit Spätzle vom Brett, Preiselbeeren und Salat 28,00

Rinderrückensteak an einer Burgundersoße
mit Spätzle vom Brett oder Kartoffelgnocchi und Salat 31,50

Rehsteak aus der Keule an Burgundersoße
dazu Spätzle vom Brett, Wirsing und Preiselbeeren 36,50

Hausgemachte Rehmaultaschen mit gebratenem Speck und Champignons
auf cremigem Wirsing 24,00

## *Feines aus der Dessertküche:*

Mousse von Zartbitterschokolade mit pochierter Birne und Vanilleeis 12,00

Lauwarmer Topfenknödel mit Zwetschgenröster und Vanilleeis 12,50

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet oder eine Nocke Mousse au chocolate a. 3,50

Eine Kugel Vanille- oder Walnusseis a. 2,00 mit einem Schuss Eierlikör a. 2,40

Unser Dessertwein: 25-er Bacat (Kreuzung Scheurebe & M-T) feine Restsüße u. frische Säure
Weingut Wöhrle, Lahr 0,10-l Gl. 3,20