

Aperitifauswahl

Sekt von den Glottertäler Winzern „Roter Bur“

Riesling Sekt brut – Glottertäler Eichberg	0,1 ltr	6,70
--	---------	------

Fruchtige und herbe Cocktails mit Glottertäler Winzersekt

Hugo

<i>Riesling Sekt, Holunderblütensirup, Minze, Limette, Soda, Eis</i>	0,2 ltr	6,90
--	---------	------

Aperol Spritz

<i>Riesling Sekt, Aperol, Orange, Soda, Eis</i>	0,2 ltr	6,90
---	---------	------

Hausaperitif

<i>Riesling Sekt, Campari, Orangensaft, Orange, Eis</i>	0,2 ltr	6,90
---	---------	------

Aperitif-Klassiker

Gin mit Schwarzwald Tonicwater und Zitrone	4 + 25 cl	6,80
--	-----------	------

Campari mit Orangensaft	4 + 25 cl	6,80
-------------------------	-----------	------

Alkoholfreie Aperitifs

Freiburger Natur-Radler alkoholfrei	0,33 ltr	3,70
-------------------------------------	----------	------

Menüempfehlung 100 % Schwarzwald

**das Beste aus den Zutaten des Schwarzwaldes
und den umliegenden Regionen**

Salatherzen mit Schinkenwürfel und Ei
in Radieschen-Vinaigrette

*

Markklößchensuppe

*

Rumpsteak vom Weiderind in Rotweinjus
Gemüse, Rosmarinkartoffeln

*

Glottertäler Tannhonigeisparfait

*

46,--

Weinempfehlung

2018	Oberbergener Baßgeige Spätburgunder Rotwein VDP Erste Lage Qualitätswein Weingut Franz Keller; Oberbergen	0,375 ltr 19,80
------	--	----------------------------

Vorspeisen

Geräuchertes Forellenfilet mit Zwiebeln, Kapern, Sahnemeerrettich 10,80

Bunter Sommersalat –als Beilagensalat 6,80

-- mit gebratenen Pilzen und Melone 9,80

Melone mit Schwarzwälder Schinken 12,50

Tomatenkremsuppe mit Basilikum 6,50

Markklößchensuppe oder Flädlesuppe 5,50

Hauptgerichte

Cordon bleu vom Schwein-- mit Schinken und Emmentaler gefüllt-
Pommes frites und Salatteller 19,--

Kalbsrahmschnitzel mit Pilzen, Spätzle und Salatteller 26,--

Ragout von frischen Pilzen in Kräutersahne , Semmelknödel, Salat 23,--

Pesto-Nudeln mit Pilzen, Kirschtomaten
und gegrillten Riesengarnelen 19,--

Filet von Lachs und Kabeljau in Rieslingsauce
Gemüse vom Markt und Nudeln 24,80

Steak vom Schwarzwaldrind ca. 220g mit Kräuterbutter
Pommes frites und bunter Salatteller 26,50

Kalbsahneragout mit Pfifferlingen, Tomate und Lauch hausgemachte Spätzle, bunter Salatteller	21,80
Emmentaler Käsespätzle mit Zwiebelschmelze, Salatteller	14,--
Ziegenkäse mit Honig und Thymian glasiert Marktgemüse, Kräuterkartoffeln	17,80

Dessert

Quarkmousse mit Himbeermark und Nusscrumble	6,80
Tannhonigeisparfait mit Sauerkirschen und Sahne	7,50
Eis—(Vanille, Erdbeer, Schokolade, Walnuß)	je Kugel 1,80
Sorbet—(Himbeer, Zitrone, Mango)	je Kugel 2,50

Vesper

Elsäßer Wurstsalat mit Brot	12,50
Schwarzwälder Schinkenvesper mit Bergkäse und Brot	14,80