

Unsere Suppen – hausgekocht !

- | | |
|--|------|
| 1. Die Suppe des Tages („...so lang was im Kessel isch“) | 3,30 |
| 2. Rinderbouillon mit hausgemachten Flädle | 3,80 |
| 3. Pikante, hausgemachte, Gulaschsuppe in der Löwentasse | 5,80 |

Salate – alleine oder vorweg

- | | |
|--|-------|
| 4. Kleiner Beilagensalat | 3,80 |
| 5. Gemischter Salat an Hausdressing | 5,80 |
| 6. „Chefsalat“ - Großer, bunter Salatteller mit Streifen gebratener Hähnchenbrust | 10,90 |

Vorspeisen, Pasta & kleine Gerichte

- | | |
|---|-------|
| 7. Kleiner Schwedenteller mit Lachs, geräuchertem Forellenfilet Matjestartar und Ei garniert, dazu Toast und Butter | 9,80 |
| 8. Kleine Portion Linguini mit Riesengarnelen in Curry-Safran-Sauce | 14,90 |
| 9.oder kleine Portion Linguini mit Ratatouille-Chorizosauce, geriebenem Parmesan und buntem Salatteller | 9,90 |

Vegetarisches

- | | |
|---|------|
| 10. Eieromelette mit Petersilienkartoffeln und buntem Salatteller | 8,80 |
| 11. Kaiserschmarrn (zerrissener Pfannkuchen) mit Rosinen, Zimtzucker und Apfelmus | 8,80 |

Aus Wald & Wiese

- | | |
|--|-------|
| 12. „ Rösti-Teller “ – kleines Rindersteak mit knusprigem Berner Kartoffelrösti, dazu Cafe-de-Parisbutter und gemischter Salatteller | 16,50 |
| 13. Cordon-bleu vom Schwein mit Pommes-frites und buntem Salatteller | 15,50 |
| 14. Schweinefilet-Medaillons mit rot-grüner Pfefferrahmsauce, hausgemachten Spätzle und buntem Salatteller | 17,30 |
| 15. Kalbsschnitzel „Wiener-Art“ mit Pommes-frites und gemischtem Salatteller | 18,90 |
| 16. Kalbsrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Marktgemüse | 18,90 |
| 17. Kalbsrückensteak angerichtet auf Apfelscheiben, mit Calvadosrahmsauce, Karotten und Kartoffelkroketten | 23,90 |
| 18. Ribeysteak vom Grill , zart gereifte Hochrippe mit Fettrand für die Saftigkeit, mit hausgemachter Kräuterbutter, Kartoffeltaler, Karottengemüse | 22,90 |

Wildspezialitäten / Saisonspezialitäten

Siehe Beilage „WILDE ZEITEN“

„Aus Fluss und Meer

- | | |
|--|-------|
| 19. Frische Forelle aus dem Schwarzwaldbach, (..solange es hat) „Müllerin-Art“ mit Kartoffeln und gemischtem Salatteller | 16,50 |
| 20. Eglifilets in Kräuterbutter gebraten, mit Petersilienkartoffeln und buntem Salatteller | 19,60 |
| 21. Norwegisches Kabeljau -Loin (Rückenfilet) auf Gemüse-Garnelen-Ragout | 17,60 |
| Mal was anderes | |
| 22. Spanische Paella-Pfanne , mit Reis, Meeresfrüchten, Paprika, Erbsen und Safran | 15,60 |

Aus der Vesperküche

- | | |
|--|------|
| 23. Wurstsalat (mit oder ohne Käse) garniert mit Salaten, dazu Brot | 8,40 |
| 24. Kleiner Käseteller mit französischem Weichkäse | 7,50 |
| 25. Aufschnitt-Platte mit Brot und Butter | 8,80 |

Süße-Genüsse

- | | |
|--|------|
| 26. Hausgemachtes Zimtparfait, karamellisierte Orangenspalten, Sahne | 5,50 |
| 27. Schwarzwaldmeringe mit Vanilleeis auf Preiselbeerkompott, Sahne | 4,80 |
| 28. Apfelküchle „Badisch“ , 3 knusprig gebratene Apfelringe mit Vanilleeis, warmen Schattenmorellen (Kirschen) und Zimtzucker | 6,20 |

Eisspezialitäten

- | | |
|--|------|
| 29. Gemischtes Eis , je eine Kugel Schokoladen, Vanille- und Erdbeer-Eiscreme | 4.- |
|oder mit Sahne | 4,50 |
| 30. „ Schwarzwaldkuss “, Schokoladen- und Vanilleeis, mit Schattenmorellen und Schwarzwälder Kirschwasser, dazu Sahne | 5,80 |
| 31. „ Coupe Dänemark “; cremiges Vanilleeis, serviert mit warmer Schokoladen-Sauce, garniert mit Sahne und Schokoladenstreuseln | 5,80 |
| 32. Vanilleeis mit heißen Himbeeren , garniert mit Sahne | 5,80 |



Vorspeisen:

- Wildcremesuppe „Diana“ mit Sahnehäubchen 6,20
- Wildpastete mit Preiselbeersahne und Feldsalat, Baguette 7,40

Hauptgänge

- Winterlicher **Feldsalat** an Kartoffeldressing, mit sautiertem **Hasenfilet**, Pfifferlinge, Olivenbaguette 9,60
- **Wildhasenfilet** mit Pilzragout im Wirsingblatt, Herzoginkartoffeln, Wildrahmsauce, Preiselbeeren 18,90
- Geschmorte **Gänsekeule** mit Kartoffelklößen und Apfelrotkohl klassisch 19,20
- ½ bardierter **Fasan** auf Sektsauerkraut, Wacholderrahmsauce, Kartoffelknödel 23,40
- Rosa gebratene **Wildentenbrust** an Maronenrahmsauce, Schwäbische Schupfnudeln, Wirsinggemüse 20,80
- **Rehschnitzel** „Chasseur“ , Pommes-Dauphines, Jägerkohl 22,50

Hauptgang für 2 Personen

- Gespickter **Rehrücken** „Baden-Baden“, Apfelkühle, Preiselbeerbirne, Zimttrauben, Apfelrotkohl, hausgemachte Spätzle, Kartoffelknödel, Wildrahmsauce 64.-

Dessert:

- Schwarzwaldmeringe mit Vanilleeis auf Preiselbeerkompott, Sahne 4,80
- Zimtparfait hausgemacht, karamellierte Orangenspalten, Sahne 5,50

27.10.2017