

## ***Unser Badisches Menu***

*Kalbfleischküchle mit Kartoffelsalat und kleinem Herbstsalat*

*Oder*

*Schaumsuppe von der Höribülle mit Speckbrot*

*\* \* \**

*Badisches Rehragout mit Scheiben vom Landbrotknödel*

*Pilzen, Preiselbeeren und kleinem Herbstgemüse*

*\* \* \**

*Grießschnitten mit Rotweinzwetschen und Holunder-Joghurteis*

**39,50 €**

## ***Unser großes Menu ab 2 Personen***

*Roh marinierte Scheiben vom Thunfisch mit Herbstrolche und Blattsalat*

*\* \* \**

*Unsere Minestrone mit Tortellini und Scampi*

*\* \* \**

*Pochiertes Landei mit Spinat-Risotto und Parmesanschaum*

*\* \* \**

*Scheiben vom Hirschkalbsrücken mit Holundersabayon,  
Rahmkohlrabi und hausgemachten Schupfnudeln*

*\* \* \**

*Topfenknödel mit Brombeer-Ragout und Mandel-Eis*

**3 Gänge (ohne Suppe und Ei) 59,50 € /pro Person**

**5 Gänge 81,00 € /pro Person**

***Gerne stellen wir Ihnen passend zum Menu eine Weinauswahl zusammen die  
wir glasweise servieren!***

**19,00 € 3-Gangmenu**

**25,00 € 5-Gangmenu**

## ***Aperitiv***

<i>Campari</i>	5,20
<i>Sherry</i>	5,20
<i>Glas Sekt</i>	6,50
<i>Hauscocktail</i>	6,50
<i>Important, Weingut Lorenz Keller</i>	6,50
<i>Hauseigener Apfelspekt (Flaschengärung)</i>	5,50

## ***Vorne weg oder für de kleine Hunger***

<i>Zander im Speckmantel mit Alblinsen und kleinem Herbstsalat</i>	18,50
<i>Filet, gebackener Leberknödel und Maultäschle vom Reh mit kleinem Herbstsalat</i>	19,50
<i>Gefüllte Kartoffelpuffer mit Schwarzwälder Bergkäse, Birne und herbstlichem Salat</i>	16,50
<i>Das Beste vom Kalb aus eigener Schlachtung, Kutteln, Bries und gebackener Kalbskopf</i>	19,50

## ***Suppen***

<i>Kürbissuppe mit gegrillter Jakobsmuschel und Kernen</i>	11,50
<i>Tafelspitzbrühe mit Kalbsleber-Knödel</i>	7,50

## ***Au ohne Fleisch ischs fein!***

<i>Hausgemachte Kürbisgnocchi mit Reichenauer Herbstgemüse und Schwarzwälder Ziegenkäse</i>	21,50
<i>Unser Pilzkrautwickel mit Rübengemüse und Kartoffelpuree</i>	21,50

## ***Hauptgänge***

<i>Glasierter Schweinebauch mit badischen Schnippelbohnen und Weckklöße</i>	23,50
<i>Gebratene Kalbsleberscheiben mit Birne und Speck Herbstgemüse und Kartoffel-Selleriepuree</i>	26,50
<i>Geschmortes vom Hirschkalb mit Pilzen Mohn-Dampfnudeln und Rahmwirsing</i>	28,50
<i>Scheiben von der Entenbrust mit Orangen-Pfefferjus gebratenem Gemüse und Grießnockerl</i>	31,50

*Liebe Gäste,*

*für alle Allergiker halten wir eine spezielle Karte bereit, mit zusätzlicher Deklaration. Bitte sprechen Sie uns an, gerne komme ich zu einer persönlichen Beratung zu Ihnen.*