

Aperitiv

<i>Campari</i>	6,50
<i>Sherry</i>	5,20
<i>Glas Sekt</i>	8,50
<i>Hauscocktail</i>	8,50
<i>Unsere Hausgemachte Limonade</i>	
<i>Limone-Minze</i>	
<i>Schwarze Johannisbeer-Holunderblüte</i>	6,50

Vorne weg oder für de kleine Hunger

<i>Warm geräucherte Lachsforelle aus dem Wutachtal mit Rote Beete und kleinem Herbstsalat</i>	24,50
<i>Gefüllte Kartoffelpuffer mit Schwarzwälder Bergkäse, Herbstsalat mit Kernen, Trauben und Holunder-Birnen-Chutney</i>	23,50
<i>Carpaccio von Kalbskopf und Schwarzwurst mit gepickelter Höri-Zwiebel, Radiesle und Herbstsalat</i>	24,50
<i>Hausgemachte Blutwurst gebraten mit Apfel, Speck und Kartoffel-Sellerie-Puree</i>	24,50

Suppen

<i>Tafelspitzbrühe mit Kalbsleber-Knödel</i>	12,50
<i>Unser Kürbissuppe mit gerilltem Scampi</i>	13,50

Au ohne Fleisch ischs fein!

*Gefüllter Krautwickel mit Herbstpilzen, Petersiliensoße,
Rüben-Allerlei und Kartoffel-Selleriepüree* 32,50

*Hausgemachte Kürbisgnocchi mit Herbstgemüse und gehobeltem
Schwarzwälder Bergkäse aus Göschweiler* 32,50

Hauptgänge

*Unsere hausgemachte Kalbsbratwurst aus der eigenen Schlachtung
mit Röstzwiebeln, Rahmkraut und Kartoffel-Püree* 26,50

*Scheiben von der Entenbrust, rosa gebraten mit Orangen-Pfefferjus
Mandelkrapfen und Reichenauer Herbstgemüse* 39,50

*Geschmortes vom Hirsch aus der fürstlichen Jagd mit Holundersoße
Scheiben vom Lanbrotnödel und Rahmkohlrabi* 41,50

*Geschmortes Kalbsbäckle und kleines Rumpsteak mit überbackenen
Rahmkartoffeln und Speck-Bohnengemüse* 44,50

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.*

Unser Badisches Menu

*Unser Kalbfleischkühle mit Kartoffelsalat und kleinem Herbstsalat
Oder*

Rahmsuppe von der Höri-Zwiebel mit arme Ritter auf unsre Art

** * **

Hirsch-Kalbsragout mit Pilzen, Preiselbeeren, Gewürzrotkraut und Nuß-Spätzle

** * **

Quark-Krapfen mit Zwetschgenkompott und Salz-Karamell-Eis

49,50 €

Unser großes Menu ab 2 Personen

Zander im Speckmantel gebraten mit Rahmlinsen und kleinem Herbstsalat

** * **

Spinat-Rahmsuppe mit gebratener Wachtelbrust

** * **

Bergkäse-Ravioli mit gegrillter Feige und Tiroler Speck

** * **

Hirschrücken unter der Nußkruste mit glaciertem Spitzkohl und Pizockel

** * **

Unsere Topfenknödel mit karamellierten Birnen und Haselnuss-Eis

3Gänge (ohne Suppe und Ravioli) 78,50 €/pro Person

5 Gänge 99,00 €/pro Person

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

29,00 € 3-Gang Menu,

44,00 € 5-Gang Menu

Ä weng Eppis zum Schleck!

<i>Marinierte Sommerfrüchte mit zweierlei Sorbet</i>	<i>13,50</i>
<i>Crème Brulée mit Beerenfrüchten und Basilikum-Eis</i>	<i>13,50</i>
<i>Kirschen mit Zitronen-Mandelstreusel, Vanillesoße und Sauerrahm-Eis</i>	<i>13,50</i>
<i>Unsere Topfenknödel mit Aprikosen und Himbeer-Sorbet</i>	<i>13,50</i>
<i>Unser kleines Versucherle</i>	<i>10,80</i>

Oder ein Schnäpsle von der Baar!

Gerne können Sie sich auf unserem Tisch was Gutes aussuchen!