

Menu I

Feldsalat mit Krautstrudel und Apfel-Meerrettich-Schmand

** * **

Badisches Kartoffelsüpple mit Rauchlachs

** * **

Sauerbraten mit Gewürzrotkraut, Kartoffelklöße und Quarkspätzle

** * **

Parfait vom Vanillekipferl mit warmen Gewürzkirschen

34,50 €

Ohne Suppe 30,00 €

Menu II

Kartoffel-Endiviensalat mit hausgemachtem Maultäschle

** * **

Tafelspitzbrühe mit Walnußflädle

** * **

*Maishähnchenbrust im Speckmantel mit Rahmrosenkohl
und Spinatklöße*

** * **

Geeister Christollen mit marinierten Zitrusfrüchten

38,50 €

Ohne Suppe 35,00 €

Menu III

*Wintersalat mit Rote Beete
und Schwarzwälder Ziegenkäse unter der Nußkruste*

** * **

Schwarzwurzelsuppe mit Trüffelpesto

** * **

Zweierlei vom Hirschkalb mit Glühweinsabayon

Rahmwirsing und Mohndampfnudeln

** * **

Unser Bratapfel mit Mostsoße und Preiselbeereis

44,50 €

Ohne Suppe

40,00 €

Menu IV

Kartoffel-Feldsalat mit warm geräuchertem Pfefferlachs und Honig-SenfsöÙle

** * **

Orangen-Safransuppe mit gegrilltem Scampi

** * **

Kross gebratene Bauernente mit Gewürzrotkraut und Speckknödel

** * **

Ofenschlupfer mit ZimtsoÙe und Quitten-Joghurteis

51,00 €

ohne Suppe 45,00 €

Menu V

Kabeljau im Speck mit Balsamicolinsen und kleinem Wintersalat

** * **

Klare Ochsenschwanzsuppe unter der Blätterteighaube

** * **

Hausgemachte Trüffelravioli mit Rahmspinat

** * **

Scheiben vom Rinderfilet mit rosa Pfefferkruste, Portweinjus

Winterlichem Rahmgemüse und Kartoffelstrudel

** * **

Winterliche Dessertvariation

72,00 €

Ohne Ravioli 60,00 €

Ohne Suppe, ohne Ravioli 54,00 €