

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

51,50 €

Ohne Suppe 46,50 €

Menu II

Kartoffel-Endiviensalat mit hausgemachtem Maultäschle

** * **

Tafelspitzbrühe mit Walnußflädle

** * **

*Maishähnchenbrust im Speckmantel mit Rahmrosenkohl
und Spinatklöße*

** * **

Geeister Christollen mit marinierten Zitrusfrüchten

51,50 €

Ohne Suppe 45,00 €

Menu III

Gefüllte Kartoffelpuffer mit Bergkäse, Birne und kleinem Wintersalat

** * **

Schwarzwurzelsüpple mit Trüffelpesto

** * **

Zweierlei vom Hirschkalb mit Glühweinsabayon

Rahmwirsing und Mohndampfnudeln

** * **

Unser Bratapfel mit Mostsoße und Preiselbeereis

69,50 €

Ohne Suppe

62,00 €

Menu IV

Kartoffel-Feldsalat mit warm geräuchertem Pfefferlachs und Honig-SenfsöÙle

** * **

Karotten-Ingwer-Süpple mit gegrilltem Scampi

** * **

Kross gebratene Bauernente mit Gewürzrotkraut und Speckknödel

** * **

Ofenschlupfer mit ZimtsoÙe und Quitten-Joghurteis

69,00 €

ohne Suppe 61,00 €

Menu V

Zander im Speck mit Balsamicolinsen und kleinem Wintersalat

* * *

Klare Ochsenschwanzsuppe mit zweierlei Nockerl

* * *

Hausgemachte Trüffelravioli mit Rahmspinat

* * *

Scheiben vom Rinderfilet mit rosa Pfefferkruste, Portweinjus

Winterlichem Rahmgemüse und Kartoffelstrudel

* * *

Winterliche Dessertvariation

92,00 €

Ohne Ravioli 79,00 €

Ohne Suppe, ohne Ravioli 69,00 €

Menu VI

*Feldsalat mit Schwarzwälder Ziegenkäse unter der Walnusskruste
mit Feigenchutney*

* * *

Kartoffel-Lauchsuppe mit schwarzem Trüffel

* * *

Pilzstrudel mit winterlichen Gemüse, Petersiliensoße und Mohn-Gnocchi

* * *

Crème Brulée mit Zitrusfrüchten und Schokoladen-Ingwer-Eis

61,00 €