

## ***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

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

<i>Schwarzwälder Ziegenkäse mit Apfel-Kürbis-Chutney Walnussbrioche und Feldsalat</i>	16,50
<i>Gebratene Wachtelbrust mit Balsamicolinsen, Pilzknusperle und herbstlichem Salat</i>	19,50
<i>Karamelisierter Chicorée mit Orangen und gegrillter Jakobsmuschel</i>	19,50
<i>Feldsalat mit Speck und Spiegelei</i>	9,50
<i>Kalbsschwanzravioli mit Bries und Züngle</i>	19,50

## ***Suppen***

<i>Kartoffel-Lauchsuppe mit schwarzem Trüffel</i>	9,50
<i>Badisches Festtagsuppe mit dreierlei Einlage</i>	8,50

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

<i>Kartoffel-Bergkäse-Puffer mit Pilzgemüse</i>	<i>21,50</i>
<i>Hausgemachte Ravioli mit Rote Beete und Rikotta Herbstgemüse, Meerrettich-Soße</i>	<i>21,50</i>

### ***Hauptgänge***

<i>Badischer Sauerbraten mit Speckbirne Kartoffelklößen und Karotten-Kohlrabigemüse</i>	<i>21,50</i>
<i>Geschmortes vom Wildschwein mit Koblauch-Honigsößle Preiselbeer-Schmarrn und Wirsingfleckle</i>	<i>26,50</i>
<i>Perlhuhnbrust im Speckmantel mit gebratenem Gemüse und Trüffelnudeln</i>	<i>28,50</i>
<i>Rinderfilet und Ragout vom Ochsenbäckle mit Lauchgemüse und überbackenen Rahmkartoffeln</i>	<i>33,50</i>

*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**

*Kartoffelpuffer mit hausmacher Blut- und Leberwurst  
Herbstlicher Salat*

*oder*

*Kartoffelsuppe mit Rauchlachs-Crouton*

*\* \* \**

*Badisches Rehragout mit Pilzen, Gewürz-Rotkraut  
und Knödelscheiben vom Landbrot*

*\* \* \**

*Gebackene Grießnockerl mit Zwetschgen und Holunder-Joghurt-Eis*

**37,50 €**

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

*Zander im Speck mit Rahmlinsen und herbstlichem Salat*

*\* \* \**

*Klare Ochenschwanz-Suppe mit Mark-Ravioli*

*\* \* \**

*Geräucherte Entenbrust mit Weißkraut-Risotto*

*\* \* \**

*Scheiben vom Hirschkalbsrücken mit Rahmgemüse und Schupfnudeln*

*\* \* \**

*Geeistes Schokoladen-Canneloni mit Gewürzbirne und Cantucci*

**3 Gänge (ohne Suppe und Ente) 56,50 € /pro Person**

**5 Gänge 77,00 € /pro Person**

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

**19,00 € 3-Gangmenu**

**25,00 € 5-Gangmenu**