



## Vorspeisen

*Maronen-Sellerie Suppe mit Lauchstroh*  
7,80 €

*Feldsalat vom Tuniberg mit Kracherle*  
8,50 €

*Unser  
Vitello Tonnato*  
12,80 €

*Garnelen in Olivenöl mit Knoblauch und Tomaten*  
13,50 €

*Tartar vom Rind, pikant abgeschmeckt  
mit hausgemachtem Fladenbrot*  
14,50 € / 28,00 € als Hauptgang

## Hauptgänge

*Champignon-Kartoffelstrudel mit Kokos-Wirsing, geschmolzenen  
Tomaten und frittiertes Petersilie*  
19,50 €

*Schwarzwälder Forellenfilet mit Blattspinat und Salzkartoffeln*  
23,80 €

*Schnitzel vom Kalb mit Brägele und Marktsalaten*  
24,80 €

*Pulpo mit Zitrone und Olivenöl, dazu gerösteten Kartoffeln*  
26,00 €

*Jakobsmuscheln in Sesam gebraten mit Kartoffel-Kürbis Püree  
und Blattspinat*  
29,50 €



*Filet vom Wildhasenrücken im Wirsingblatt an Portwein-Jus und  
Kartoffel-Kürbispüree*

29,50 €

*Filet vom Weiderind mit Sauce Bernaise, Blattspinat und  
Kartoffelgratin*

31,00 €

*Hirschkalbsrücken mit Cedri-Kruste handgeschabten Spätzle und  
Rotkohl*

32,00 €

*Côte de Boeuf (für 2 Personen)  
mit Sauce Bernaise, gebratenen Pfifferlingen, grünen Bohnen und  
Kartoffelgratin*

58,00 €

## *Dessert*

---

*Café Gourmand  
Espresso mit einer Kugel Eis und einer süßen Kleinigkeit*

6,50 €

*Frittierte Bärenrolle mit Apfel und Rosmarin gefüllt,  
dazu Pflaumeneis*

8,50 €

*Crème brûlée mit Markgräfler Himbeeren*

8,50 €

*Tiramisu mit hausgemachtem Kaffee-Eis*

10,50 €

*Vermicelle mit Vanille-Eis und Meringe*

12,00 €

## *Eisorten*

---

*Schoko, Vanille, Erdbeere, Mango, Kaffee, Stracciatella, Kokos  
2,50 € je Kugel*