



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 €

Eissorten

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