

Vorspeisen

*Luftgetrocknete Kaiserstühler Schinkenspezialitäten
vom Metzger Dirr aus Endingen, frisch aufgeschnitten*

14,50 €

*Cremesuppe von heimischem Bärlauch
mit Nordseekrabben*

9,80 €

*Hexentäler Tofu-Terrine mit Kirschtomaten,
Rucola und Löwenzahn*

13,90 €

*Opfinger Spargel mit Kräuter-Vinaigrette,
Wachtelei und zartem Grün*

14,80 €

*Dreisamtäler Räucherlachs mit Salat von Lila-Kartoffeln
und Zitronengras-Mayonnaise*

15,60 €

Hauptgänge

*Frittiertes Bärlauch-Tofu auf fruchtigem Paprikagemüse
an Sin Queso-Sauce*

24,50 €

*Portion Stangenspargel vom Bauer Dürrmeier aus Opfingen
mit Sauce Hollandaise, Butter oder veganer Kräutercreme*

Kratzete oder Neuen Kartoffeln

25,00 €

dazu

Schinken von Metzgerei Dirr aus Endingen

7,50 €

paniertes Kalbsschnitzel

8,50 €

Lachstranche auf der Haut gebraten

9,50 €

Schwarzwälder Forellenfilet mit Blattspinat und Salzkartoffeln

24,80 €

*Sautierte Seeteufelbäckle mit grünem und weißem Spargel
im Nudelnest*

34,50 €

Schnitzel vom Kalb mit Brätele und kleinem Salat

25,80 €

*Schweinefilet mit Bärlauch-Hollandaise,
gebratenem Spargel und Tagliatelle*

24,50 €

*Bärenwirts Filet-Pfännle an Cognac-Rahmsoße
mit handgeschabten Spätzle und wildem Brokkoli*

28,50 €

*Bretonischer Lammrücken mit fermentiertem Knoblauch,
wildem Brokkoli und Kartoffelgratin*

37,50 €

*Côte de Boeuf (für 2 Personen)
mit Sauce-Béarnaise, gebratenen Pilzen, Blattspinat und Kartoffelgratin*

69,00 €

Dessert

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

7,80 €

Crème brûlée mit Ingwer und Rosmarin, Erdbeerragout

8,90 €

Ananas vom Grill mit Eis

9,80 €

*Heimische Erdbeeren mit Schokoladenkegel
und Vanilleeis*

9,80 €

Eisorten

*Schokolade, Vanille, Limette, weiße Schokolade,
Haselnuss, Schoko-Chili-Orange*

2,50 € je Kugel