



Speisekarte



Küchenzeiten

12 bis 13.45 Uhr // 18.30 bis 20.45 Uhr

Suppe

Rinderbouillon / Flädle ^{8,13w,15,19,21,26} 7,50 €

Kartoffel-Pfifferlingsuppe / Croûtons ^{13w,19,21} 7,50 €

Salat

Kleiner gemischter Salatteller ^{2,3,5,8,19,26} 7,50 €

Bunte Blattsalate der Saison / Putenstreifen ^{2,3,5,19} 19,50 €



Fisch

Gebratene Filets von der Schwarzwaldforelle „Müllerin“ / Gemüse / Petersilienkartoffeln ^{13w,16,19} 24,50 €

Zanderfilet gebraten / Safransauce / Zuckerschoten / Nüdele ^{8,13w,15,16,19,26} 36,00 €

Vegetarisch

Ricotta-Spinat-Teigtaschen / Basilikumsauce / kleiner Salat ^{1,3,5,8,13w,15,19,21,26} 19,00 €

Gefüllte Gnocci / Pilzragout ^{1,2,6,8,13w,14,15,16,19,21,26} 19,50 €



Ab 2 Personen (Preis pro Person)

Unsere Gerichte für 2 Personen servieren wir nur am Abend nur im Restaurant! Wir danken für Ihr Verständnis!

Châteaubriand / Pfeffersauce / Gemüse / gratinierte Kartoffeln ^{1,8,19,21,26} 50,00 €

Vorspeise

Räucherlachs / Reibekuchen / Meerrettichsahne ^{1,2,4,15,19,26}	19,50 €
Tomaten / Mozzarella / Basilikumdressing ^{1,19,26}	13,50 €
Überbackener Ziegenkäse / Rote Bete / Honig ^{1,2,5,20w}	16,50 €

Vesper

Wurstsalat / Brot ^{1,2,3,4,5,8,13w,15,26}	11,00 €
Wurstsalat / Käse / Brot ^{1,2,3,4,5,13w,15,19,26}	13,00 €
Schwarzwälder Schinken Brettle ^{1,2,3,4,5,8,13w,15,19,26}	15,00 €



Fleisch

Schweinelenochen / Champignonrahmsauce / Brokkoli / Spätzle ^{8,13w,15,19,20m,21,26}	24,50 €
Wiener Schnitzel vom Kalb / Bratkartoffeln / kleiner Salat ^{2,3,5,13w,15,19}	28,50 €
Rehrücken / Wacholdersauce / Pilze / Apfelrotkraut / Spätzle ^{1,2,5,8,13w,15,19,21,26}	42,00 €
Rinder-Filetsteak / Pfeffersauce / Bohnen / gratinierte Kartoffeln ^{1,8,19,21,26}	46,00 €

Dessert

Crème Brûlée / Cassissorbet ^{1,2,3,15,19}	11,50 €
Sorbetvariation ^{1,2,3,8,26}	12,50 €
Käseteller ^{1,3,5,8,13w,19,20,26}	13,50 €





Nachhaltiges und umweltbewusstes Handeln sind ein unverzichtbarer Teil unserer Betriebsführung. Als Teilnehmer des DEHOGA Umweltchecks (Auszeichnung in Silber) unterziehen wir uns regelmäßig einer kritischen Überprüfung der Bereiche Energie und Wasserverbrauch, Abfallaufkommen bzw. Restmüll und Lebensmittel, wie beispielsweise der regionale Einkauf. Mit der Verwendung regionaler Produkte weisen wir nicht nur auf die Besonderheit unserer Region hin, sondern unterstützen damit auch ganz gezielt die Anbieter und Erzeuger im Südschwarzwald.

Einige seien hier genannt: Obst- und Gemüsehandel Bühler Vörsstetten, Forellenzucht Drafehn Seelbach-Wittelbach, Elztäler Frischei-Service Waldkirch, Metzgerei Hohlwegler Donaueschingen, Metzgerei Fritz Eisenbach, Käserei Spindler Löffingen, Zähringer Eigenjagd Titisee-Neustadt, Obsthof Weidele Radolfzell, Gerber Kartoffeln Forchheim, Schwarzwaldmilch Freiburg

Wir wünschen Ihnen bei uns eine genussvolle Zeit.

ERLÄUTERUNGEN UND ALLERGENE

- | | | |
|------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------|
| 1 mit Farbstoff | 13w Glutenhaltiges Getreide – Weizen | 19 Milch + Milcherzeugnisse |
| 2 mit Konservierungsstoff | 13r Glutenhaltiges Getreide – Roggen | 20h Schalenfrüchte – Haselnüsse |
| 3 mit Süßungsmittel | 13g Glutenhaltiges Getreide – Gerste | 20m Schalenfrüchte – Mandeln |
| 4 mit Phosphat | 13h Glutenhaltiges Getreide – Hafer | 20w Schalenfrüchte – Walnüsse |
| 5 mit Antioxidationsmittel | 13d Glutenhaltiges Getreide – Dinkel | 20p Schalenfrüchte – Pistazien |
| 6 mit Geschmacksverstärker | 13k Glutenhaltiges Getreide – Kamut | 21 Sellerie + Sellererzeugnisse |
| 7 geschwärzt | 14 Krebstiere + Krebstiererzeugnisse | 22 Senf + Senferzeugnisse |
| 8 geschwefelt | 15 Eier + Eierzeugnisse | 23 Sesam + Sesamerzeugnisse |
| 9 gewachst | 16 Fisch + Fischerzeugnisse | 24 Lupine + Lupinenerzeugnisse |
| 10 enthält eine Phenylalaninquelle | 17 Erdnüsse + Erdnusserzeugnisse | 25 Weichtiere |
| 11 koffeinhaltig | 18 Soja + Sojaerzeugnisse | 26 Schwefeldioxide + Sulfite |
| 12 chininhaltig | | |

Alle Speisen können trotz größtmöglicher Sorgfalt Spuren anderer Allergene enthalten!