

# MENÜ

## Amuse

### Rote Beete Mousse mit Ziegenkäse und Holunderbeeren

2022 Riesling Kabinett Ihringer Winklerberg 0,1l (7 €)  
Weingut Stigler

### Knuspriger Zander mit geschmortem Speck Spitzkohl und Kartoffelnocken

2022 Chardonnay Ihringer Winklerberg 0,1l (8 €)  
Weingut Dr. Heger

### Ihringer Zwetschgenragout mit Vanilleeis

1997 Müller-Thurgau Freiburger Schloßberg Beerenauslese 5cl (9 €)  
Weingut Stigler

Menü 3-Gang 54 €

Weinbegleitung 22 €



Preise inklusive MwSt. und Service

## EMPFEHLUNGEN

Sulz vom Kalb (Kutteln) mit Brägele	19 €
Spätzle mit Trüffel	21 €
+Trüffel extra	+5 €

## WILD AUS HEIMISCHER JAGD

Paniertes Schnitzel vom Reh mit Preiselbeeren und Brägele	34 €
---	------

## VORSPEISEN

Brot und Butter	3 €
Feldsalat mit Kartoffeldressing und Speck optional vegetarisch	8,5 €
Blattsalat	5,5 €
½ Dutzend	10 €
1 Dutzend Schnecken mit Salbeiknoblauchbutter und Weißbrot	16 €
Rindertatar mit Liebstöckelvinaigrette, Eigelb und Bauernbrot	17 €
Gebackenes Kalbsbries mit Thymianjus und Bohnen	18 €
Rote Beete Mousse mit Ziegenkäse und Holunderbeeren	14 €

## SUPPEN

Kalbsconsommé mit gebackener Kürbistasche	12 €
Waldpilzcremesuppe	9 €



# HAUPTGÄNGE

Wiener Schnitzel vom Kalb mit Preiselbeeren und Kartoffelgurkensalat <u>oder</u> Spätzle + Soße (48h gekocht)	27 € +2 €
Rinderleber sauer mit Trauben und Brägele	18 €
Geschmortes Ochsenbäckle mit Ihringer Spätburgunderjus, Kürbis und Risoni	25 €
Knuspriger Zander mit geschmortem Speck, Spitzkohl und Kartoffelnocken	29 €
Roastbeef mit Thymianjus, Schalotten, Steinpilzen und Risoni	32 €
Kürbisrisoni mit sautierten Steinpilzen und Thymian	19 €

## VESPER + BROT für den kleinen Hunger

Elsässer Wurstsalat	12 €
Vesperbrettle	14 €
Ein Pärle geräucherte Bratwurst mit hausgemachtem Senf warm <u>oder</u> kalt serviert	11 €
Portion Pommes extra mit hausgemachter Mayo	4,5 € +1 €



Preise inklusive MwSt. und Service

## DESSERT

Ihringer Zwetschgenragout mit Vanilleeis	11 €
Kaffeeartelette mit Bratapfel und Hagebutte	12 €
Eis von der Schwarzwälder Eismanufaktur eine Kugel Vanille, Schokolade, Stracciatella, Erdbeere mit Sahne	3 € +1 €

## KÄSE

Käse mit Feigen aus unserem Garten	12 €
------------------------------------	------

## KAFFEE UND EIS

Espresso mit Vanilleeis <u>oder</u> Vanilleeis im Espresso mit Sahne	6 € +1 €
---	-------------

## DIGESTIF aus der Hausbrennerei

	2 cl
Sauerkirsche vom Peter	6 €
Williams vom Härry	5 €
Mirabelle vom Peter	5 €
Trester vom Peter	4 €
Hefe vom Peter	4 €

