PastaPOESIE

Hausgemachte Tagliatelle

Sobrasada
Spanische Wurstspezialität | Piri Piri | wilder Lauch **22,00 €**

Pfifferlinge in Landbutter gebraten
Bergkäse | Kräuterrahm **24,00 €**

Asiatisch
Zitronengras – Kokosschaum | Namekopilze | Maispoularde **26,00 €**

Dinkelnudeln
Amalfi Zitrone | Lachsforellenschmelze **24,00 €**
Ohne Lachsforelle **19,00 €**

Wir empfehlen dazu ….

2023 **Riesling „Durbach“**
Weingut Andreas Laible, Baden
0,1 L 8,50 Euro
0,25 L 17,00 Euro

2024 **Riesling „Hochheimer Stielweg“ Alte Reben**
Weingut Künstler, Hochheim
0,375 L 37,00 Euro

2017 **Riesling „Unbestechlich“**
Weingut Sven Nieger, Baden
0,7l 57,00 Euro

Alle Preise verstehen sich in € und inklusive der gesetzlichen MwSt.

RheinHOLZ

unser täglich BROT

Murgtäler Holzofenbrot
Parmigiano Reggiano | Jordan Oliven | Sauerrahmbutter | Kräutergewürzsalz **8,50 €**

Mild geräucherter Schwarzwälder Nussschinken 50 g **6,80 €**
-von Hand gesalzen-

vorFREUDE

Poget Auster
auf gestoßenem Eis | Baguette **6,90 € pro Stück**
ab 6St. 6,50 € | ab 12St. 6,00 €

Spanische Jahrgangs-Sardinen aus dem Atlantik
auch zum Teilen | in der Dose serviert **19,50 €**

Saisonale Salatvariation **11,00 €**

GENUSSmomente

Salat von Waldpilzen
Kürbis Tramezzini | Birnenvinaigrette | Feldsalat | Fourme d' Ambert **22,00 €**

Tatar vom Simmentaler Rinderfilet
Karamellisierte Zwiebelsauce | knusprig gebackenes Junghennenei **29,00 €**
auf Wunsch **30g Sibirskaya Kaviar** extra dazu: **65,00 €**

Steinpilzterrine
Preiselbeerschmand | Rosenkohlsalat | Cambertischinken **22,00 €**

Kraftbrühe von der Rinderschulter
Maultaschen | Erdfrüchtle **12,00 €**

Weißkohlcreme mit Maronen
Walnüsse **11,00 €**

Kartoffel Mille Feuille mit Lachsforelle
Rübenkraut | Kümmelvinaigrette | Feldsalat **25,00 €**

Alle Preise verstehen sich in € und inklusive der gesetzlichen MwSt.

hochGEFÜHL

Schnitzel vom Milchkalbsrücken in Landbutter gebraten
Wildpreiselbeeren | lauwarmer Gurken-Kartoffelsalat **29,00 €**

Hirschrücken in Apfel-Rosmarin-Kruste
Preiselbeerrahm | Chicoree | handgeschabte Spätzle **35,00 €**

Gebratenes Kalbsbries in Nussbutter
Steinpilze | Kartoffelschaum | Romanasalat | Gnocchi **26,00 €**

Gebratene Maispoulardenbrust mit Artischocken gefüllt
Geflämmter Lauch | Kartoffelrösti **28,00 €**

Ochsenschwanz Canneloni getrüffelt
Schwarzwurzeln | Erbsenschoten **35,00 €**

Käsespätzle mit Zwiebele*[1,2]
Champignons | Bauernkäse **16,00 €**

Flußzander kross gebraten
Kürbis Balsamicoschaum | Tomatenconfit | Schmelzkartoffel **38,00 €**

Kutteln überbacken
Fourme d'Ambert | Granatapfel | junger Spinat | Mäusle Kartoffeln **21,00 €**

Geschmorte Kalbswange
Burgundersauce | Gemüsemaispolenta | Steinpilze **38,00 €**

Simmentaler Rinderfilet im Ganzen gebraten
Bernaise – BBQ – Chimichurri | Wurzelgemüse | Süßkartoffelsticks | gebratene Hörnchenkartoffeln
Für 2 Personen, 400 gr. **96,00 €**

Senfrisotto mit Parmigiano Reggiano
Gepickeltes Wurzelgemüse **24,00 €**

Alle Preise verstehen sich in € und inklusive der gesetzlichen MwSt.

ausKLANG

Sorbet des Tages **11,50 €**
Werfen Sie auch einen BLICK in unsere Eis Karte

Kürbiskerneisparfait
Quitte | Birne | Kürbiskernpopcorn **15,00 €**

Apfelstrudelblätter mit Sultaninen
Grappaeis **15,00 €**

Original Beans Schokoladensorbet
Kalter Cappuccino | Kaffeebohnencrunch **15,00 €**

Kinder

Kalbschnitzel in Landbutter gebraten
Rahmsauce | handgeschabte Spätzle **15,00 €**

Handgeschabte Spätzle mit Bergkäse überbacken
Schinken und Champignons **7,50 €**

Kinderpfannkuchen karamellisiert
Früchte | Rahm **7,50 €**

Kleines Lachsschnitzel
Kartoffelpüree | kleines Gemüse **16,00 €**

2 gebratene Maultaschen
Bio Ei | Speck **12,00 €**

Alle Preise verstehen sich in € und inklusive der gesetzlichen MwSt.

DEFTIGES aus der VESPERkarte

(Wenn es nur was Kleines sein soll)

Schwarzwälder Schinkenbrot
Spiegelei | Landbutter **16,50 €**

Deftiges Murgstubenvesper aus Fieg‘s Schlachterei
Hausgemachte Wurst | Bauernschinken | Käse | Butter | Landbrot **15,00 €**

Toast „Croque Monsieur“
Schinken | Käse | Tomaten knusprig gebacken **16,00 €**

Elsässer Flammkuchen
Sauerrahm | Speck | Zwiebeln **13,90 €**

Feiner Käsesalat mit Weintrauben
Nüsse | Tomaten **13,50 €**

SÜSSkrämle

Genießen Sie leckere, hausgemachte Kuchen und Torten nach Mutter Sackmanns Rezepten. Unsere täglich frische Auswahl finden Sie in unserer Kuchenvitrine.

Feine Kuchen
z. B gedeckter Apfelkuchen, Erdbeerkuchen (je nach Saison) **4,30 €**

Sahnetorten
z. B. Schwarzwälder Kirsch Torte, Käse-Sahne-Torte, etc. **4,80 €**

Auch ein Blick in unsere Eis Karte lohnt sich!

Alle Preise verstehen sich in € und inklusive der gesetzlichen MwSt.

HERZENSangelegenheit

über den wahren Wert der Regionalität

Der Wert einer <<regionalen Speisekammer>>
liegt für uns vor allem in der Möglichkeit zum freundschaftlichen
und vertrauten Umgang mit unsere Produzenten, Bauern
und Gärtnern.
Bei unseren Besuchen vor Ort und in persönlichen Gesprächen lassen
wir uns von deren Begeisterung für Ihr Produkt anstecken und inspirieren.
Zusammen sind wir so stets auf der Suche nach dem Bestmöglichen
in punkto Geschmacks, Qualität und Ökologie. So entstehen
Ideen für unsere Menüs die Sie (und uns)
immer aufs Neue begeistern sollen.

Lieber Gast,
unsere Küche kocht ausschließlich mit frischen Produkten und jodiertem Salz.
In unseren Speisen können alle Allergene enthalten sein.
Bei bestehenden Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich an unser Serviceteam.
Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite.

Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über
Unverträglichkeiten und Allergien.
Geöffnet von 11:00-18:00 Uhr

Alle Preise verstehen sich in € und inklusive der gesetzlichen MwSt.