PastaPOESIE

Sobrasada
Spanische Wurstspezialität | Piri Piri | wilder Lauch **24,00 €**

Schwarzer Winter Trüffel
Parmesanmilch | Tagliatelle **35,00 €**

Asiatisch
Zitronengras-Kokosschaum | Namekopilze | Maispoularde **28,00 €**

Pacceri Nudeln
Rote Beete | Ziegenkäse | Oliventapenade **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
0,7 L 57,00 Euro

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

vorFREUDE

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

Spanisch Jahrgangs-Sardinen aus dem Atlantik
auch zum Teilen in der Dose serviert **22,00 €**

Balfego Thunfischbauch
Avocadocreme | Fenchel | Koriander **24,00 €**

Schwäbische Auster*1,2
Überbackene Weinbergschnecken | Kräuterbutter | Camembert **19,50 €**

SeelenWÄRMER

Essence von Trompetenpilzen
Rehkeule | Eierflädle **15,00 €**

Cappuccino vom Muskatkürbis
Fourme d‘ Ambert Schaum | Chilitomate **15,00 €**

GENUSSmomente

Saisonale Salatvariation **12,00 €**

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

Tatar vom Simmentaler Rinderfilet
Karamellisierte Zwiebelsauce | eingelegtes Eigelb mit Bottarga **29,00 €**
Extra dazu: 30gr. Sibirskaya Kaviar **65,00 €**

Gänseleber Creme Brûlée
Zimtblüte | Guaven Chutney | Honigbrot **25,00 €**

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 **35,00 €**

Bauerngans knusprig gebraten
Glasierte Maronen | Bratapfel | karamellisierter Rotkohl | Williamskartoffel **48,00 €**

Paillard vom Hirschrücken mit Steinchampignons gebraten
Preiselbeerrahm | handgeschabte Spätzle **38,00 €**

Perlhuhnbrust mit Garnelen
Cashew Kerne | Peperoni | Terriyaki | Mango | Korianderreis **38,00 €**

Königsbarsch in Knoblauchbutter
Chorizzo Sauce | Blattspinat | Tomatenrisotto **32,00 €**

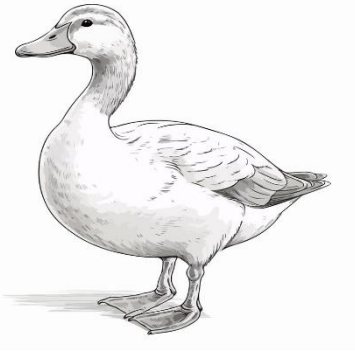
Käsespätzle mit Zwiebele*1,2
Champignons | Bauernkäse **16,00 €**

Pörkelt von der Bachforelle
Estragon Quenelles | Wirsing | Eierknöpfle **38,00 €**

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

Ribeye Steak im Wasabimantel
Chanterelles | Roscoffzwiebelsud | Spinat | Nussbutter Kartoffelstampf **49,00 €**

Dal Ma Spices
Schwarze Linsen | Ingwer | Feta | Avocado | Tomatenbutter **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

Bananenmousse mit Maracuja
Kokossorbet | Mandarinen **15,00 €**

Maroneneisparfait
Portweinkirschen | Kakaocrunch **15,00 €**

Pochierte Williamsbirne
Baccardi | Karamellisierte Mandeln | Weißes Moccaeis **15,00 €**

Lebkuchensouffle (20 Minuten)
Altbiersabayon | Preiselbeere | Sauerrahmeis **18,00 €**

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)

Murgtäler Wurstsalat[*2,3] Bauernbrot | Landbutter	13,90 €
Feiner Käsesalat mit Weintrauben[*1,2] Nüsse | Tomaten	14,50 €
Toast „Croque Monsieur“[*2] Schinken | Käse | Tomaten knusprig gebacken	16,00 €
Deftiges Murgstubenvesper[*1] **aus Fieg’s Metzgerei** Hausgemachte Wurst | Bauernschinken Käse | Butter | Landbrot	15,00 €
Schwarzwälder Bauernschinken[*2] dünn geschnittenes Bauernbrot | Landbutter | Schindler’s Kirschwasser	18,00 €
2 Schwarzwälder Forellenfilets Sahnemeerrettich | Bauernbrot | Landbutter	14,30 €
Schwäbische Flädlesuppe	10,00 €
1 Paar Wiener Würstchen[*2] mit feinen Salaten | Meerrettich | Brot	7,90 €

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)	**4,80 €**
Sahnetorten z. B. Schwarzwälder Kirsch Torte, Käse-Sahne-Torte, etc.	**5,20 €**

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.