

Zum Start ...

Poget Auster

auf gestoßenem Eis | Baguette

6,90 € pro Stück | ab 6 St. 6,50 € / St. | ab 12 St. 6,00 € / St.

Spanische Jahrgangs-Sardinen aus dem Atlantik

auch zum Teilen | in der Dose serviert

19,50 €

Balfego Thunfischbauch

Avocadocreame | Fenchel | Koriander

22,00 €

Schwäbische Auster*^{1,2}

überbackene Weinbergschnecken | Kräuterbutter | Camembert

19,50 €

Dazu ...

Glas Winzersekt

Pinot Rose Brut

Weingut Martin Wassmer

0,1 L – 12,00 €

Glas Champagner

Maurice Vesselle Extra Brut

Cuvée Reserve Grand Cru

0,1L - 21,00 €

Weißer Portwein

Ramos Pinto

0,05L – 6,50 €

Schwarzwald Spritz

Bergamotte | Needle Gin | Winzersekt | Tannenliebe

10,50 €

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.

¹Farbstoff, ²Nitrit, ³Konservierungsstoffe



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 0,7 L 57,00 Euro



Tradition

Saisonale Salatvariation

11,00 €



Salat von Waldpilzen

Kürbis Tramezzini | Birnenvinaigrette | Feldsalat | Fourme d' Ambert

22,00 €



Tatar vom Simmentaler Rinderfilet

Karamellierte Zwiebelsauce | knusprig gebackenes Junghennenei

29,00 €

extra dazu:

30 gr. Sibirskaya Kaviar

65,00 €

Steinpilzterrine

Preiselbeerschmand | Rosenkohlsalat | Cambertischinken

22,00 €

Kartoffel Mille Feuille mit Lachsforelle

Rübenkraut | Kümmelvinaigrette | Feldsalat

25,00 €

Seelenwärmer

Kraftbrühe von der Rinderschulter

Maultaschen | Erdfrüchtle

12,00 €

Weißkohlcreme mit Maronen

Walnüsse

12,00 €



Regionale Speisen von Heimischen Erzeugern

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 €

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



= Vegetarisch

Lieblingsgerichte

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

96,00 €

für 2 Personen 400g

Senfrisotto mit Parmigiano Reggiano

Gepickeltes Wurzelgemüse

24,00 €



Süßkramerle

Kürbiskerneisparfait

Quitte | Birne | Kürbispopcorn

15,00 €



Apfelstrudelblätter mit Sultaninen

Grappaeis

15,00 €



Original Beans Schokoladensorbet

Kalter Cappuccino | Kaffeebohnen crunch

15,00 €



Sorbet des Tages

11,50 €



Werfen Sie auch einen BLICK in unsere Eis Karte.

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



= Vegetarisch

Vesper

Murgtaler Wurstsalat ^{*2,3} Bauernbrot und Landbutter	13,90 €
Feiner Käsesalat mit Weintrauben ^{*1,2} Nüsse, Tomaten	14,50 € 
Toast „Croque Monsieur“ ^{*2} Schinken, Käse und Tomaten knusprig gebacken	16,00 €
Deftiges Murgstubevesper ^{*1} aus Fieg's Metzgerei Hausgemachte Wurst, Bauernschinken Käse, Butter und Landbrot	15,00 €
Schwarzwaler Bauernschinken ^{*2} dünn geschnittenem Bauernbrot, Landbutter Schindler's Kirschwasser	18,00 €
2 Schwarzwaler Forellenfilets Sahnemeerrettich, Bauernbrot und Landbutter	14,30 €
Schwäbische Flädlesuppe	10,00 €
1 Paar Wiener Würstchen ^{*2} mit feinen Salaten, Meerrettich und Brot	7,90 €

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 auffällige
Unverträglichkeiten und Allergien
geöffnet von 18:00 bis 21:00 Uhr**

