



## Menü

### Vorspeisenteller

Wildterrinen – geräucherte Entenbrust – Nordseekrabben – Tataki vom Lachs  
kleines Salatbouquet

19,00€

\*\*\*

### Rotzungen-Garnelenröllchen

mit Morchelrahm und Lauchstreifen

15,00€

\*\*\*

### Medaillon und Bäckchen vom Seeteufel

mit sautiertem Gemüse, Basmatireis und Currysauce

36,00€ - Menügröße 33,00€

oder

### Hirschkalbsrücken

mit Steinpilzen, Wintergemüse und Lauchpizokels

36,00€ - Menügröße 33,00€

\*\*\*

### Kleine Dessertvariation

Giandujamousse im Baumkuchenmantel – Crème brûlée von der Tonkabohne –  
Kokoseis - Früchte

11,00€

oder

### Käsevariation

11,00€

3-Gang Menü : 59,00€

4-Gang Menü : 71,00€

### Unsere Weinempfehlung:

2023 „Leo in Bestform“, Rotweincuvée trocken, Winzergenossenschaft Sasbach/Kaiserstuhl

0,75 l Flasche: 21,00 Euro

0,25 l : 7,00 Euro



## Menü vegetarisch

Warmer Ziegenfrischkäse von Monte Ziego  
mit Waldhonig, bunter Bete und Feldsalat  
17,50€

\*\*\*

Lauchpizokels  
mit Wintergemüse und cremigen Waldpilzen  
24,00€

\*\*\*

Kleine Dessertvariation  
Giandujamousse im Baumkuchenmantel – Crème brulée von der Tonkabohne  
Kokoseis - Früchte  
11,00€  
oder  
Käse-Variation  
11,00€

3-Gang Menü: 49,00€

Alle Gerichte dieses Menüs können auch einzeln bestellt werden.  
Umbestellungen sind nur bedingt und gegen Aufpreis möglich.



# Vorspeisen Menü

## Vorspeisenteller

Wildterriner – geräucherte Entenbrust – Nordseekrabben – Tataki vom Lachs  
Feldsalat

19,00 €

\*\*\*

## Rotzungen-Garnelenröllchen

mit Morchelrahm und Lauchstreifen

15,00€

oder

## Rehleber

mit Balsamicolinsen

15,00€

\*\*\*

## Dessertvariation

Giandujamousse im Baumkuchenmantel –

Crème brûlée von der Tonkabohne

Kokoseis - Früchte

11,00 €

oder

## Käsevariation

11,00€

4 – Gang – Menüpreis: 56,00€

3-Gang -Menüpreis 42,00€

alle Gerichte dieses Menüs können auch einzeln bestellt werden.

Umbestellungen sind nur bedingt und gegen Aufpreis möglich



## Suppen

|                             |        |
|-----------------------------|--------|
| Rindfleischbrühe mit Flädle | 7,50€  |
| Badische Schneckensuppe     | 11,00€ |
| Tagessuppe                  | 8,50€  |

## Vorspeisen oder kleine Gerichte

|   |        |
|---|--------|
| Warmer Ziegenfrischkäse von Monte Ziego<br>mit Waldhonig, bunter Bete und Feldsalat | 17,50€ |
| Carpaccio vom Rind mit gehobeltem Parmesan  | 16,00€ |
| Weinbergschnecken überbacken mit „Café de Paris“                                    |        |
| 6 Stück   | 11,00€ |
| 12 Stück  | 14,00€ |
| gemischter Beilagensalat  | 8,50€  |
| Feldsalat   |        |
| mit Speck, Trauben, Brotcroutons und Walnussdressing                                | 9,50€  |



# Hauptgerichte

## Kalbsrückensteak

mit Waldpilzsauce, Herbstgemüse  
und hausgemachten Spätzle  
klein

36,00€  
33,00€

## Wildragout (aus heimischer Jagd)

mit Rotkraut und hausgemachten Spätzle  
klein

31,00€  
28,00€

## Rumpsteak

mit Pfeffersauce,  
Gemüse und pommes frites

36,50€

## Cordon Bleu vom Schwein

mit pommes frites  
und gemischtem Salatteller

26,50€

## Rinderzunge

mit Madeirasauce, Gemüse und hausgemachten Spätzle  
klein

27,00€  
24,00€

## Vegetarisch:

## Lauchpizokels

mit cremigen Waldpilzen und Wintergemüse

24,00€

Alle Saucen werden ohne Zusätze und Geschmacksverstärker gefertigt.  
Für zusätzliche Saucen berechnen wir 2,00€ bis 3,00€



## Dessert

|   |        |
|---|--------|
| <i>Gebackene Apfelravioli</i><br>mit Vanille-Krokant-Eis(1) und Calvados-Sahne                          | 12,50€ |
| <i>Sorbetteller</i> mit hausgemachten Sorbets und Früchten  | 11,00€ |
| <i>Schwarzwälder Schneeball</i><br>mit marinierten Sauerkirschen  | 11,00€ |
| <i>Nocino</i><br>Vanilleeis(1), Walnusseis, karamellisierte<br>Walnüsse, Nusslikör und Schlagsahne      | 11,00€ |
| <i>Amaruladessert</i><br>1 Kugel Vanilleeis, heißer Espresso, Amarulalikör und Schlagsahne              | 6,50€  |
| <i>Kleines Zwetschgendessert</i><br>marinierte Rotweinzwetschgen mit 1 Kugel Zimteis<br>und Sahnetupfer | 7,00€  |
| <i>Vanilleeis(1)</i> mit warmer Schokoladensauce und Schlagsahne  | 9,50€  |
| <i>Affogatto al caffè</i> 1 Kugel Vanilleeis und heißer Espresso  | 5,50€  |
| <i>Kir Royal</i><br>2 Kugeln Cassis-Sorbet aufgefüllt mit Sekt  | 9,00€  |
| <i>Coupe Colonel</i><br>3 Kugeln Zitronensorbet und Wodka   | 9,00€  |

gemischtes Eis (3 Kugeln)  
mit Sahne

7,00€

8,00€