

## Unsere Aperitif-Empfehlung

<b>Ein Glas Rieslingsekt</b> Hausmarke trocken 0,1 l	4,90
<b>Apero Sprizz</b> Aperol, Sekt, Wasser und Orange 0,2 l	6,80
<b>Rosato</b> mit dem Duft von Hibiskus und Orangenblüten: mit <b>Tonic Water</b> und Basilikum, feinherb 0,2 l	6,80
mit <b>Wildberry und Sekt</b> fruchtig frisch, 0,2 l	6,80
<b>Sanbitter</b> mit Soda oder Orangensaft <b>alkoholfrei</b>	4,80



## Unsere Weinempfehlungen zu den Vorspeisen

### **2019 Rivaner trocken Weißwein Bio-Weingut Landmann Freiburg**

Elegant, mit einem Hauch von Weinbergpfirsich,	0,7 l Fl.	22,50
im offenen Ausschank	0,2 l Karaffe	7,80
	0,1 l Glas	3,90

### **2021 "Höhenrausch" weiß, Vollmayer, Weingut am Hohentwiel**

Eine Symbiose aus Weiß- und Grauburgunder, die aus allen drei Weinlagen von 470-560 mtr. am Hohentwiel stammen. Der <i>Höhenrausch weiß</i> erinnert an Birnenfrucht, Akazienblüte und zeigt kräutrige Nuancen. Am Gaumen überzeugt er mit Saftigkeit und fruchtigem Nachhall.	0,7 l Fl.	24,50
im offenen Ausschank	0,2 l Karaffe	8,30
	0,1 l Glas	4,30

*Leere Weingläser sind voll von Geschichten*

## Unsere Weinempfehlungen zu den Hauptgerichten

### **2020 Spätburgunder Rosé feinherb, Weingut Lorenz Keller Erzingen**

zart rosa und verlockend anders	0,7 l Flasche	25,80
im offenen Ausschank	0,2 l Karaffe	8,20
	0,1 l Glas	4,40

### **2018er Feudo Arancio Rosso Riserva**

Sicilia DOC Mezzarcorona Trocken, samtig & üppig, herzhafter trinkgenuss aus 100 % Nero d`Avola	0,7 l Flasche	25,50
im offenen Ausschank	0,2 l Karaffe	8,30
	0,1 l Glas	4,40

## Unsere saisonale Marktküche / So schmeckt der Sommer


*Vorweg servieren wir Ihnen unser Steinofenbrot, nach altem Hausrezept mit regionalem Mehl gebacken und mit einem feinen Aufstrich oder nativem Olivenöl serviert.*

### Sommerliche Vorspeisen

frische jahreszeitliche **Rohkostsalate und Blattsalate**  
mit unserem milden selbstgemachten Hausdressing  
oder hellem Balsamico-Dressing 6,80

**Gegrillte Wassermelone mit Ziegenkäse** 8,80  
Gegrillte Wassermelone,  
verfeinert mit Macadamia-Melissen-Pesto und Ziegenfrischkäse

**Ochsenherzen Tomatensalat**, rote Zwiebeln,  
weißes Balsamicodressing mit original Büffelmozzarella 9,50

**Unsere Vitello Variation**  
Rosa gebratenes Kalbfleisch vom Ühlinger Biokalb,  
hauchdünn geschnitten mit Rauchforellencreme,  
Apfel - Kapern und Wildkräutersalat 11,80 

**Vorspeisenportion frische Pfifferlinge in cremiger Kräutersoße**  
mit Tagliatelle oder hausgemachten Brotnödeln 13,80

### Sommerliche Hauptgerichte

**Mediterranes Grillgemüse, (vegetarisch)**  
Rosmarinkartoffeln, Aiolicreme und gebackenem Ziegenkäse 20,80

**FrISCHE Pfifferlinge in cremiger Kräutersoße**  
Mit Tagliatelle oder hausgemachten Brotnödeln 20,80

**Gebratenes Forellenfilet und Saibling gebratene Pfifferlinge**  
auf Blattspinat, feine Nüdele und Kräutersoße 27,80

**Medaillons vom Schweinefilet frISCHE Pfifferlinge in Sahnesoße**  
Marktgemüse und Breite Nudeln 24,80

## Unsere Küchen Klassiker als 2-Gang Menü serviert, aus Tradition

### als Vorspeise


frische jahreszeitliche **Rohkostsalate und Blattsalate** mit unserem milden selbstgemachten Hausdressing oder hellem Balsamicodressing

oder

**Cremesuppe mit frischen Pfifferlingen** Brotchip

### als Hauptgang

**Rückensteak vom Qualivoschwein, ca. 200 g Rohgewicht**

Burgunderjus frische Stangenbohnen und Rosmarinkartoffeln  23,50

oder

das immer beliebte **Cordon Bleu vom Kalb, ca. 180 g Rohgewicht** mit saftigem Hinterschinken und mildem Käse gefüllt. Dazu gibt es knusperige Pommes Frites

29,50

oder

**Rinderfiletsteak vom süddeutschen Weiderind**, mit feiner Marmorierung, ca. 180 g Rohgewicht, rassige Pfefferrahmsoße, frisches Marktgemüse und knusperige Pommes Frites

34,50

*Garstufen zur Auswahl*

*Rare, Medium Rare, Medium, Medium well und Well Done*

### Wie wär`s mit einem Salat als Hauptgang

frische jahreszeitliche Saisonsalate und Blattsalate

**wahlweise mit folgenden Begleitern:**

mit gebratenem **Forellenfilet, Lachs** und **Garnelen** 22,80

mit einem **Schweinerückensteak vom Qualivoschwein, ca. 200 g**  19,80

mit einem **Rinderfilet vom süddeutschen Weiderind, ca. 180 g** 27,80

**vegetarisch** mit gebratenem **Tempeh** | Grillgemüse | Chutney 21,80

Auf Wunsch auch Vegan

*Tempeh ist ein traditionelles Fermentationsprodukt aus Indonesien, das durch die Beimpfung gekochter Hülsenfrüchte wie Soja, Linsen, Lupinen mit verschiedenen Schimmelpilzen entsteht.*

## Unsere Kreativ-Küche

### Vorspeisen

**Tomatensalat von Ochsenherzentomaten**, rote Zwiebeln,  
weißes Balsamicodressing mit Büffelmozzarella 9,50

---

### **Unsere Vitello Variation**

Rosa gebratenes Bio - Kalbfleisch, Rauchforellencreme,  
Apfel - Kapern, Wildkräutersalat 11,80 

---

### Zwischengerichte

**In Olivenöl gebratene Riesengarnelen  
auf Sommergemüse und Tomatensugo**  
Zitronen-Olivenöl 12,50

---

### Hauptgerichte

**Gebratenes Tempeh (vegetarisch) | Oliven - Tomatensalsa**  
gegrillte Paprika und Zucchini, Rosmarinkartoffeln 21,80

---

**Gebratenes Forellenfilet und Saibling, gebratene Pfifferlinge**  
auf Blattspinat, feine Nüdele und Kräutersoße 27,80

---

**Rosa gebratene Kalbsmedaillons** mit frischen Pfifferlingen  
hausgemachte Knöpfle und frisches Marktgemüse 28,80

---

### zum Abschluss etwas Süßes

**Aprikosen – Dessert** 9,50   
marinierte Aprikosen | Mousse au Chocolat |frische Himbeeren  
Aprikosensorbet, Vanilleeis, Mandel Pistazien Kuchen

---

### **Menüpreis**

3 Gang ohne Zwischengericht 38,50  
4 Gang zur Wahl 46,50

## Das kleine verführerische Finale

<b>Süßes Männer-Gedeck</b> Espresso, Nußgeist von Valendar, gesalzenes Caramelleis	9,50
<b>Tasse Kaffee oder Espresso</b> mit einer kleinen Portion <b>Mousse au Chocolat</b>	4,80
<b>Tasse Kaffee oder Espresso</b> mit einem hausgemachten, lauwarmen Valrhona -Schokoladenkuchen	5,90
<b>Lauwarmer Valrhona Schokoladenkuchen</b> mit Kirschen und Vanilleeis	7,80
<b>Hausgemachte Crème Caramel</b> mit frischen Früchten und Sahne	5,80
<b>Mousse au chocolat mit frischen Früchten</b>	9,50
<b>FrISChe Früchte mit dreierlei Sorbets</b>	8,70
<b>„Dreierlei – Dessert“ mit Espresso oder Kaffee</b>	8,80

### **Zu unseren Desserts empfehlen folgende Weine:**

#### **2017 Laufener Altenberg Muskat–Ottonel EditionNo.3**

Ein feinfruchtiger aromatischer Wein mit herrlichen Aromen von Holunderblüte und Litschifrucht. Auf der Zunge eine geballte Fruchtsüße mit einem Hauch von Ananas.

Auffällig langer Abgang	0,7 Fl	19,80
im offen Ausschank	0,1 l	2,90

#### **2018 Hohentengener Solaris Auslese(Dessertwein) Weingut Engelhof**

Der Duft von tropischen Früchten und natürliche Süße

0,5l Flasche	19,80
--------------	-------