

## Unsere Aperitif-Empfehlung

**Rosato** mit Tonic und Rosmarin,  
fruchtig und herb 0,2 l 7,20

**Granatapfel Spritz, Grenadine, Rieslingsekt,**  
Granatapfelkerne fruchtig, leicht herb 0,2 l 7,40

**1 Glas Rieslingsekt** 0,1 l 5,60

### Alkoholfreier Aperitif

**San Bitter** mit Orangensaft oder Soda 4,90



## Unsere Perlen und Co.

**Crémant Brut Winzersekt vom Bio-Weingut Abril**  
**Kaiserstuhl, die kleine 0,375 Flasche 19,50**

### **2018 Nacker Rosé Sekt, Grand Cuvée, Brut Nature,** **Weingut Berthold Clauß**

Aus den besten Grundweinen des Jahres 2018  
50% Pinot Noire, 50 % Chardonnay, 48 Monate Hefelager  
Strahlendes Lachsrosa im Glas. Rotbeerig im Duft,  
aber auch Apfel, Birne und dezent gemahlene Haselnuss.  
Am Gaumen schwungvoll, schöne Frucht,  
lebendige Säure und Perlage, feiner Schmelz.

**0,75 Flasche 55,00**

### **Louis Roederer Champagne Collection 244**

Herrlich frische Aromen von duftenden Mirabellen und Zitronen, umrankt von  
reichhaltigem Jasmin, gefolgt von einer kleinen Portion Rauch mit knusprigem  
Gebäck. Eine lebendige, schöne Struktur zeigt sich mit ausbalancierten und har-  
monischen Noten, die mit salzigen Nuancen einhergehen.  
Finish: anhaltend mit leicht holzigen Eindrücken

**0,75 Flasche 85,00**

## Unsere Weinempfehlungen zu den Vorspeisen

### **7340 2022er Hohentengener Chardonnay trocken**

Weingut Engelhof Exotische Fruchtnote ohne Holznote  
im offenen Ausschank 0,2 l Karaffe 8,30 und 0,1 l Glas 4,40  
Flasche 0,75 l 26,50

### **7109 2022er Nacker „Wildfang“**

#### **Müller-Thurgau trocken „Reserve“**

Weingut Clauß Belemnitz, Spontanvergärung, charaktvoller Wein  
im offenen Ausschank 0,2 l Karaffe 9,70 und 0,1 l Glas 4,90  
Flasche 0,75 l 28,80

*Leere Weingläser sind voll von Geschichten*

## Unsere Weinempfehlungen zu den Hauptgerichten

### **2022er Rosé Spätburgunder trocken**

#### **Weingut Clauß Nack**

Trocken, aromatisch 0,2 l Karaffe 5,70 und 0,1 l Glas 2,90

### **7710 er Kaiserstühler Blanc de Noir Weingut Kilian Huhn**

Ein Blanc de Noir mit Anspruch und Trinkspaß. Seine feinen Gerbstoffe  
und die elegante, dezent hellrote Frucht  
machen ihn zum perfekten Begleiter zum Essen

im offenen Ausschank 0,2 l Karaffe 8,90 und 0,1 l Glas 4,70  
Flasche 0,7 l 25,50

### **8160 2020er Nacker „Roter Milan“ Weingut Clauß**




Ein Cuvée aus **Cabernet, Merlot** und **Dornfelder**. Die duftige Nase und die Aromen  
von dunklen Früchten sowie etwas Teer machen den Wein zum perfekten Begleiter von  
gereiftem Hartkäse und winterlichen Schmorgerichten und Wild

im offenen Ausschank 0,2 l Karaffe 8,90 und 0,1 l Glas 4,70  
Flasche 0,7 l 25,50

## Unsere saisonale Marktküche / So schmeckt der Herbst



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

### Vorspeisen


frische jahreszeitliche <b>Rohkostsalate und Blattsalate</b> 	
mit unserem milden, selbstgemachten Hausdressing	7,90
<b>Badischer Feldsalat</b> mit Balsamico-Dressing und Croutons 	
gehacktem Bioei <b>oder</b> mit gebratenem Speck	9,20
Unser rassiges <b>Kürbissüppchen</b> 	
abgeschmeckt mit frischem Chili	8,50
<b>mit gebratener Riesengarnele</b>	9,90
<b>Vorspeisenportion</b> feine Nüdele	
mit frischem Egginger <b>Burgundertrüffel</b>	13,50

### Wie wäre es mit einem großen Salat als Hauptgang? Serviert mit unserem Hausbrot

*feine Rohkostsalate und Blattsalate als Salatplatte  
wahlweise mit folgenden Begleitern:*

<b>-mit vegetarischem Hauptakteur:</b>	
mit <b>Blattsalaten und feinen Rohkostsalaten</b>	
mit gerillten Hokkaido Kürbisspalten, und gebackenem Ziegenkäse, Sauerrahmdip	18,80
<b>-mit einem Schweinerückensteak vom Qualivoschwein ca. 200 g</b> 	21,50
<b>-mit Cordon Bleu vom Qualivoschwein, ca.200 gr.</b> 	21,50
<b>-mit gebratenem Forellenfilet, Lachs und Garnelen</b>	26,50
<b>-mit Entrecote vom deutschen Weiderind, ca. 220 g</b>	29,50

## Klein und Fein - Hauptgänge mit der Beilage als Hauptakteur: die Fisch- / Fleischportion ist kleiner

**Stühlinger Kräuterkartoffeln und frisches Marktgemüse**   
mit kleinem Schweinerückensteak (120gr) und pikanter Pfeffersoße 17,80


**Feine Nüdele mit einem Kürbisragout**   
dazu ein gebratenes Forellenfilet (100gr.) 21,50

### Herbstgerichte als Hauptgang

**Tagliatelle mit einem Herbstgemüseragout  
(Kürbis, Lauch, Rote Zwiebeln) in Kürbissoße** 19,50

**Gebratenes Forellenfilet mit Mandelbutter**   
auf Blattspinat, mit Kräuterkartoffeln 27,50

**Herzhaftes Rehragout aus heimischer Jagd** in Burgunder-Wildsoße,   
Pilze und Birne, gefüllt mit Preiselbeeren  
dazu Apfelrotkraut und hausgemachte Knöpfle 26,50

**Feines Rehschnitzel aus heimischer Jagd** in Burgunder-Wildsoße,   
Pilze und Birne gefüllt mit Preiselbeeren  
dazu Apfelrotkraut und hausgemachte Knöpfle 33,50


## Unsere Küchen Klassiker

### Mit Salat oder Suppe vorweg, unsere Klassiker


#### als Vorspeise

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

**oder**

Unser rassiges **Kürbissüppchen** abgeschmeckt mit frischem Chili 

#### als Hauptgang

**Rückensteak vom Qualivoschwein**, ca. 200gr Rohgewicht   
in Burgunderjus, Kräuterkartoffeln, frisches Marktgemüse, 27,50  
Nur Hauptgang 22,50

**oder**

das immer beliebte **Cordon Bleu vom Kalb**, ca. 180 g Rohgewicht  
mit saftigem Hinterschinken und mildem Käse gefüllt. Dazu gibt es  
knusprige Pommes Frites 34,50  
Nur Hauptgang 28,50

**oder**

**Entrecote vom deutschen Weiderind**,  
mit feiner Marmorierung, ca. 220 g Rohgewicht, rassige Pfefferrahmsoße,  
frisches Marktgemüse und Pommes Frites 37,50  
Nur Hauptgang 31,50

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


## Unsere Kreativ-Küche

### Vorspeisen

**Badischer Feldsalat** mit Balsamico-Dressing und Croutons   
mit geräucherter Entenbrust und Quitten - Chutney 11,80

#### oder

**vegetarisch:**

**Carpaccio von Roter Beete**, mariniert mit Apfelvinaigrette   
frischer Meerrettich, Ziegenfrischkäse und gerösteten Haselnüssen  
Quitten - Chutney 12,50


### Zwischengerichte

**Gebratene Garnelen und Forellenfilet**  
auf Blattspinat, feine Nüdele, Krustentiersoße 13,50

#### oder

**Vorspeisenportion feine, cremige Trüffel - Nüdele**   
mit frischem Egginger Burgundertrüffel 13,50


### Hauptgerichte

**Gegrillte Hokkaido-Kürbisspalten, gebackener Ziegenkäse,**   
Sauerrahmdip und Sesam Kartoffeln 20,80

**Gebratenes Lachsfilet und Garnelen**  
mit geschmortem Kürbis und Lauch auf Blattspinat, feine Nüdele 32,50

**Rosa gebratene Kalbsmedaillons** mit Burgunderjus  
Dazu gibt's Marktgemüse  
und feine Trüffelnüdele mit **frischem Egginger Burgundertrüffel** 33,90

### zum Abschluss etwas Süßes

**Herbst – Dessertteller** 11,50   
Bratapfelkompott | Mousse au Chocolat  
cremig Vanilleeis | Dinkelflammerie

### **Menüpreis**

3 Gang ohne Zwischengericht 49,50  
4 Gang zur Wahl 59,50  
3 Gang Hauptgang **vegetarisch** ohne Zwischengericht 39,50  
4 Gang Hauptgang **vegetarisch** Vorspeisen zur Wahl 49,50

## Das kleine verführerische Finale

<b>Süßes Männer-Gedeck</b>		
Espresso und 1 Glas Nußgeist von Valendar, gesalzenes Caramelleis		11,50
<b>Affogato al caffè, Tartufo</b>		
Große Kugel weißes Trüffeleis mit Espresso übergossen		7,50
<b>Tasse Kaffee oder Espresso</b>		
mit einer kleinen Portion <b>Mousse au Chocolat</b>		6,40
<b>Tasse Kaffee oder Espresso</b> mit einem hausgemachten, lauwarmen Valrhona -Schokoladenkuchen		6,60
<b>Lauwarmer Valrhona Schokoladenkuchen</b> mit Kirschen und Vanilleeis		9,70
<b>Hausgemachte Crème Caramel</b> mit frischen Früchten und Sahne		7,60
<b>Mousse au chocolat mit frischen Früchten</b>		11,90
<b>FrISCHE Früchte mit dreierlei Sorbets</b>		11,30
<b>„Dreierlei – Dessert“ mit Espresso oder Kaffee</b>		11,20
<b>Unser Dessertteller zum Genießen</b>		14,50
<b><u>Zu unseren Desserts empfehlen folgende Weine:</u></b>		
<b>2019 Laufener Altenberg Muskat–Ottonel Edition No.3</b>		
Ein feinfruchtiger aromatischer Wein mit herrlichen Aromen von Holunderblüte und Litschifruucht. Auf der Zunge eine geballte Fruchtsüße mit einem Hauch von Ananas.		
Auffällig langer Abgang	0,7 Fl	23,80
im offen Ausschank	0,1 l	4,00
<b>2018 Hohentengener Solaris Auslese (Dessertwein), Weingut Engelhof</b>		
Der Duft von tropischen Früchten und natürliche Süße		
	0,5l Flasche	19,80