



SUPPE

klare fleischbrühe

Markklößchen | Schnittlauchröllchen

SALAT

rote bete-salat

Apfel | Zwiebel

karottensalat

Kräuteressig

gurkensalat

Dill | Rahm

krautsalat

Ausgelassener Speck | Kümmel

bohnsalat

Bohnenkraut | Zwiebel

gemischte blattsalate

Lollo bionda | Lollo rosso
Romana | Eichblatt

Zu den Salaten halten wir zwei Dressings für Sie bereit:

es-hausdressings

Balsamico | Joghurt

VORSPEISE

schwarzwälder forellenfilet

Preißelbeer-Sahne Meerrettich

variation vom räucher- und graved lachs

Honig-Senf-Sauce

schwarzwälder räucher-schinken

Cantaloupe-Melone | Traube

roastbeef *rosa gebraten*

Saure Gürkchen | Hausgemachte Sauce Remoulade

schmalztöpfe

Grieben | Frische Kräuter

Zu den Vorspeisen servieren wir Brotspezialitäten:

ofenfrisches baguette

Tomate | Zwiebel

uriges kastenbrot

Roggen | Vollkorn | Dinkel

minibrötchen

Sesam | Mohn | Laugen

Dazu servieren wir:

brotaufstrich

Kräuterquark | Salzbutter

HAUPTGANG

badischer kalbsrahmbraten

Wurzelgemüse | Bandnudeln

gekochte oxsenbrust

Meerrettichsahnesauce
Butterkartoffeln

schmorbraten aus dem rinderbug

Spätburgundersauce
Semmelknödel

kürbis-käseknöpfe

Heumilchkäse | Confierte Tomaten

DESSERT

grütze von waldbeeren

Vanillesauce

schwarzwälder kirschcreme

Schokoladensplitter
Kirschwasser

salat von frischen fruchten

Mango | Ananas | Melone | Traube
Orange | Apfel

gemischte käseplatte

Weintrauben | Bauern- und
Vollkornbaguette | Butterecken