

Aperitif - Empfehlung

Hausaperitif Schwarzwald 4,50 €

Sauerkirschlikör mit Winzersekt

Himbeer – Cocktail

(Rose/Sekt/ Wasser/ Himbeer / Minze) 5,90 €

Alkoholfreier Fruchtsaftcocktail 5,50 €

Prädikatswein-Empfehlung 6

2018er Oberkircher Vinum Nobile Grauer Burgunder QbA trocken

Leichter frischer und durchweg sehr trocken ausgebauter Burgunder der Rebsorte Ruländer. Dieser vollmundige Wein mit seinem zarten nussigen Düften und reifen Apfelaromen ist ein Idealer Essensbegleiter von Fisch, hellem Fleisch und Salaten.

| | | | | |
|--------|------------------|---------|---------|--|
| | 0,5 L „Fläschle“ | 14,20 € | | |
| 0,25 L | 6,80 € | 0,75L € | 19,80 € | |

2019er Durbacher Kochberg

| | | |
|--|--------|---------|
| Spätburgunder Weißherbst „Schöne Zeit“ | 0,75 L | 17,70 € |
| | 0,25 L | 6,00 € |
| | 0,1 L | 3,10€ |

Ein lässiger Tropfen mit einem gewissen Hang zum Traditionellen. Generationen verbindend, ur-badisch und einfach Superlecker. Ein bisschen Erdbeere, etwas Apfel- und leichte Zitrusnoten, farbenfroh, gehaltvoll und fruchtig.

Aus dem Suppentopf

| | |
|-----------------------------------|--------|
| Rinderkraftbrühe mit Flädle | 4,70 € |
| Rinderkraftbrühe mit Markklößchen | 5,20 € |

Lust auf Vorspeisen

| | |
|---|--------|
| Geräuchertes Forellenfilet von der Harmersbachtal-Forelle mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast | 9,80 € |
|---|--------|

Vorspeisenteller:

| | |
|--|---------|
| Blattsalat an gebratenem Ziegenkäse von der Hofkäserei Monte Ziego im Speckmantel mit Apfelchutney und kleiner Pfifferlingrahmsuppe | 11,90 € |
|--|---------|

| | |
|--|--------|
| Kleiner Blattsalat an Hausdressing (Essig/Öl vegan, laktosefrei) | 3,90 € |
| Bunter Salatteller mit frischen Rohkostsalaten und Blattsalat | |
| - Klein | 4,90 € |
| - Groß | 9,80 € |

| | |
|--|---------|
| Großer bunter Salatteller mit gebratenen Putenstreifen | 14,50 € |
|--|---------|

| | |
|---|---------|
| Großer Blattsalat mit gebratenem Ziegenkäse von der Hofkäserei Monte Ziego im Speckmantel mit Apfelchutney | 14,50 € |
|---|---------|

Liebe Gäste, soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.

Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.

Genüsse der Saison

Feine Pfifferlingrahmsuppe 5,90 €

Bunte Salatplatte mit Schweinefilet
und gebratenen Pfifferlingen 19,80 €

Frische Pfifferlinge an feiner Kräuterrahmsoße
und hausgemachte Spätzle 14,90 €

Rumpsteak vom heimischen Rind mit frischen Pfifferlingen an
feiner Kräuterrahmsoße und Bratkartoffeln 24,90 €

Nach dem Essen :

Hausgemachtes Himbeersorbet
mit Crème brûlée und Früchten der Saison 6,90 €

Das kleine Dessert

Hausgemachtes Vanilleparfait mit frischen Beeren 3,90 €

Unsere Klassiker

Schweineschnitzel mit Pommes frites 12,90 €

Kleine Portion 10,90 €

Schweinerückensteak nach Jäger Art mit frischen Champignons

an Rahmsoße und hausgemachten Spätzle 14,90 €

Kleine Portion 12,50 €

Schweinefilet in der Kräuterkruste an Burgunderjus

mit Pommes- Dauphines 17,50 €

Kleine Portion 15,50 €

Hausgebeiztes Hirschragout mit Preiselbeerbirne

und Semmelknödel 18,50 €

kleine Portion 16,50€

vom heimischen Weiderind

Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Krokette 21,90 €

Vom heimischen Kalb

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken mit Pommes frites 21,90 €

Kleine Portion 18,90 €

Kalbsrückensteak an feiner Rahmsoße
mit hausgemachten Spätzle 21,90 €

Kleine Portion 18,90 €

Unser Fischgericht

Filet von der Harmersbachtal – Forelle an feiner Rieslingssoße
mit Butternudeln 15,50 €

Vegetarisches Gericht

Grünkernplätzchen mit frischem Grillgemüse und Kräuterdip 13,50 €

Vesperkarte

| | |
|---|---------|
| Wurstsalat mit Brot ^{1,2} | 8,50 € |
| Wurstsalat nach Straßburger Art ^{1,2} | 8,90 € |
| Schweinerückensteak mit Kräuterbutter und Brot | 10,50 € |
| Schweineschnitzel mit Brot | 10,50 € |
| Rumpsteak mit Kräuterbutter und Brot | 18,90 € |
| 2 Geräucherte Forellenfilets von der Harmersbachtal-Forelle mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast | 13,90 € |

Schwarzwälder Spezialitäten

Bauernvesper

| | |
|---|---------|
| (Schwarz-, Leber- und Bratwurst, Schinkenspeck) und Brot | 9,50 € |
| Schwarzwälder Schinkenspeck (am Stück oder dünn aufgeschnitten) mit Brot | 10,90 € |
| 1 Paar geräucherte Bauernbratwürste (kalt) mit Brot | 7,20 € |
| 1 Paar angeräucherte Bauernbratwürste (heiß) mit Röstzwiebeln und Brot | 8,90 € |
| 1 Paar angeräucherte Bauernbratwürste mit Röstzwiebeln und Kartoffelsalat | 11,90 € |

Dazu empfehlen wie Apfelmost (Apfelwein) aus eigener Herstellung

¼l Most 2,20 €

½ l Most 3,90 €

1l Most 7,50 €

1 Konservierungsstoffe, 2 Phosphat, 3 Farbstoff, 4 Geschmacksverstärker, 5 Antioxidationsmittel

6 Weine enthalten Tannine und Sulfide

Darf's noch etwas Süßes sein?...

Unsere Klassiker

Gemischter Eisbecher

Schokoladeneis, Erdbeereis & Vanilleeis

mit Sahne 3,90 €

ohne Sahne 3,50 €

Eiskaffee 4,80 €

Vanilleeis aufgefüllt mit kaltem Kaffee und Sahne

Walnussbecher 6,50 €

Walnusseis, Vanilleeis verfeinert mit Caramelsoße, Walnüssen & Sahne

Schwarzwaldbecher 6,50 €

Vanilleeis, Schokoeis mit Sauerkirschen, Schwarzwälder Kirschwasser & Sahne

Walnusseis mit Eierlikör 6,50 €

Walnusseis mit Eierlikör & Sahne

Fruchtiges Himbeersorbet 6,50 €

aufgefüllt mit Winzersekt

Vanilleeis mit heißen Himbeeren & Sahne 6,50 €

Hausgemachte Dessertspezialitäten

Hausgemachtes Himbeersorbet mit Crème brûlée und Früchten der Saison 6,90 €

Eisgugelhupf 5,90 €

Vanilleeis, Schokoladeneis und Haselnussparfait mit heißer Schokoladensoße

Versucherle Crème brûlée pur 3,60 €

Das kleine Dessert

Hausgemachtes Vanilleparfait mit frischen Beeren 3,90 €

Unsere Lieferanten aus der Region:

Fleisch und Wurstwaren von der Metzgerei Rose ,Steinach
und Schwarzwaldfleisch Bonndorf

Frische Forellen von der Forellenzucht Schwarz Oberharmersbach

Wild von Thomas Braun Unterentersbach
und Andreas Rothmann Oberentersbach

Brot und Brötchen Marie-Beck Haslach/ Zell
und Lehmann´s Beck Zell

Käse vom Biohof Reber Unterentersbach

Obst und Gemüse von Obst-und Gemüsehandel Kutz Offenburg

Apfelsaft, Schnäpse und Liköre von Martin Gutmann Unterentersbach
und Wild Gengenbach

Honig von Martin Isenmann Unterentersbach