

ABENDKARTE 18:30-20:30 Uhr

Vorspeisen

Apetizers / Entrées

- 1)19)26) **Carpaccio vom Naturpark-Rinderfilet / Rucola / gehobelter Bergkäse** € 17,50
Carpaccio from the nature park fillet of beef / rocket / sliced mountain cheese
Carpaccio du parc nature filet de boeuf / roquette / fromage de montagne tranché
- 1)13)15)19)
20)21)26) **Gebratene Wachtelbrust / Wildglace / saisonales Salatbouquet** € 18,00
Fried quail breast / Wildglace / seasonal salad bouquet
Poitrine de caille frite / Wildglace / bouquet de salade de saison
- 1)2)3)14)
16)19)26) **Gebratene Riesengarnelen / Sauce Béarnaise** € 23,00
Fried king prawns / Béarnaise sauce
Scampis rôtis / sauce Béarnaise

Suppen

Soups / Potages

- Tagessuppe** € 6,00
Soup of the day
Potage du jour
- 13)15)19)21) **Rinderbouillon / Flädle** € 6,00
Bouillon with shredded pancake
Bouillon célestine
- 13)19)21) **Kartoffel-Pfifferlingsuppe** € 6,00
Potato chanterelles soup
Potage parmentier et chanterelles
- 1)2)6)13)14)
16)19)21)26) **Hummercrèmesuppe / Jakobsmuschel** € 9,50
Lobster cream soup / scallop
Bisque de homard / coquille Saint-Jacques

Fisch

Fish / Poisson

- 13)19)20)21) **Gebratene Schwarzwaldforellenfilets "Müllerin Art" / Petersilienkartoffeln / Gemüse** € 19,00
Black Forest trout / parsley potatoes / vegetables
Truite de la Forêt-Noir / pommes de terre persillées / légumes
- 13)14)16)19) **Jakobsmuscheln / Riesengarnelen / Tomatenchutney / Blattspinat / Reis** € 29,50
21)26) *Scallops / prawns / tomatoe-chutney / spinach / rice*
Coquilles Saint-Jacques / chutney des tomates / épinard / riz
- 13)16)19) **Gegrillte Steinbuttschnitte / Orangensauce / Linsengemüse / Butterkartoffeln** € 37,00
20)21)26) *Grilled turbot slices / orange sauce / lentil / potatoes*
Tranches de turbot grillées / sauce à l'orange / lentilles / pommes de terre

Fleisch

Meat / Viande

- 1)19)21)26) **Suprême von der Maispoularde / Madeirasauce / Ratatouille / Risoleekartoffeln** € 26,00
Poulard / Madeira sauce / ratatouille / potatoes
Suprême de poulard / Madère / Ratatouille / pommes de terres
- 1)13)15)19) **Rehrücken / Waldpilze / Wacholdersauce / Apfelrotkraut / Spätzle** € 36,00
21)26) *Venison lion / wild mushrooms / juniper sauce / red cabbage / spätzle*
Selle de chevreuil / champignons / sauce genièvre / chou rouge / spätzle
- 1)13)19) **Filetsteak / Pfeffersauce / Bohnen / gratinierte Kartoffeln** € 37,00
21)26) *Filet steak / peppers sauce / beans / gratin dauphinois*
Filet de boeuf / sauce poivres / haricots / gratin dauphinois

ab 2 Personen (Preise pro Person)

2 Persons (price per person) / *2 personnes* (prix par personne)

Unsere Gerichte für 2 Personen servieren wir nur im Restaurant!

Wir danken für Ihr Verständnis!

1)13)15)19)	Châteaubriand / Sauce Béarnaise / Gemüse / gratinierte Kartoffeln	€ 40,00
20)21)26)	<i>Châteaubriand / Béarnaise sauce / vegetables / gratin dauphinois</i> Châteaubriand / sauce Béarnaise / légumes / gratin dauphinois	
1)13)19)	Lammrückencarree provençalische Art / Ratatouille / Bohnen / gratinierte Kartoffeln	€ 40,00
20)21)26)	<i>Saddle of lamb / ratatouille / beans / gratin dauphinois</i> Carré de selle d'agneau „provençale“ / haricots verts / ratatouille / gratin dauphinois	

Auf Vorbestellung / *Advanced order* / À commander à l'avance

Preise pro Person / *price per person* / prix par personne

1)13)15)19)	Kalbshaxe / Gemüse / Bratkartoffeln	€ 35,00
20)21)26)	<i>Knuckle of veal / vegetables / fried potatoes</i> Jarret de veau / légumes / pommes sautées	

Liebe Gäste,

Sie haben selbst Gäste zu bewirten und dafür gibt es viele Anlässe, wie geschäftliche Repräsentanz, Tagungen, Seminare, Schulungen, Kongresse, Jubiläen sowie kleine und große Feste? Wir freuen uns darauf, Ihre Veranstaltung ganz individuell ausrichten zu dürfen. Gerne erwarten wir Ihre Anfrage und stehen Ihnen bei Fragen zur Verfügung.

Ihr



Erläuterungen Lebensmittelkennzeichnung:

- 1) mit Farbstoff
- 2) mit Konservierungsstoff
- 3) mit Süßungsmittel
- 4) mit Phosphat
- 5) mit Antioxidationsmittel
- 6) mit Geschmacksverstärker
- 7) geschwärzt
- 8) geschwefelt
- 9) gewachst

Erläuterung allergene Kennzeichnung:

- 13) Glutenthaltiges Getreide
- 14) Krebstiere + Krebstiererzeugnisse
- 15) Eier + Eierzeugnisse
- 16) Fisch + Fischerzeugnisse
- 17) Erdnüsse + Erdnusserzeugnisse
- 18) Soja + Sojaerzeugnisse
- 19) Milch + Milcherzeugnisse
- 20) Schalenfrüchte
- 21) Sellerie + Sellerieerzeugnisse
- 22) Senf + Senferzeugnisse
- 23) Sesam + Sesamerzeugnisse
- 24) Lupine + Lupinenerzeugnisse
- 25) Weichtiere
- 26) Schwefeldioxide + Sulfite

Trotz größtmöglicher Sorgfalt können alle Speisen Spuren anderer Allergene enthalten!