

Inspiziert durch den malerischen Schwarzwald und dessen hervorragende Kulinarik, freut sich Münsterecks Küchenchef Johannes Hug und sein Team, Sie in diesen Genuss eintauchen zu lassen.

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	€ 9,00
Kürbissuppe mit Quitte	€ 9,00
Maronensuppe mit Portwein & Trüffel	€ 11,00

VORSPEISEN & SALATE

Feldsalat mit hausgemachtem Kartoffeldressing, Speck & Kracherle	€ 17,00
Carpaccio vom Rehschinken mit Butter-Brioche, Preiselbeeren, Douglasie & Herbstsalat	€ 20,00
Kartoffelkrustenbrot mit Dreierlei Ziegenkäse vom Ringlihof mit Birne, Langerpfeffer & Gartenkresse	€ 15,00
Gratinierter Ziegenkäse vom Ringlihof, Feldsalat & zweierlei Beete	€ 19,00
Nordseekrabbenfleisch mit grünem Apfel, Sellerie, Dill & Meerrettich	€ 19,00
Bunter Salat mit Münsterecks Hausdressing, Kresse, gerösteten Kernen und Brotwürfel	

	Vorspeise	Hauptgang
	€ 8,00	€ 13,00
mit gratiniertem Ziegenkäse vom Ringlihof	€ 15,00	€ 20,00
mit gebratenem Lachsforellenfilet von Forellenzucht Schwarz		€ 23,00
mit gegrillter Maispoularde	€ 17,00	€ 22,00

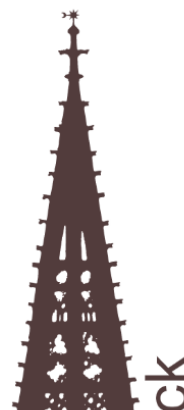
FREIBURG MENÜ

Gratinierter Ziegenkäse vom Ringlihof, Feldsalat & zweierlei Beete

Sauerbraten vom Rind mit Pilzen vom Pilzhof Rein, Karottengemüse & Butterspätzle

Linzertorte neu interpretiert

€ 62



VON DER WIESE

Kürbis-Ziegenkäse-Thymian-Quiche mit Apfel-Chutney & kleinem Feldsalat	€ 21,00
Tagliarini mit Wintertrüffel	€ 28,00
Badische Käsespätzle mit Bergkäse & eingelegten roten Zwiebeln	€ 20,00
Graupen-Pilz-Risotto , gebackene Schwarzwurzel, Feldsalat & Haselnuss	€ 24,00

AUS DEM WASSER

Gebratener Kabeljau und Nordseekrabbenfleisch auf Babyspinat, Kartoffelstampf & Weißwein-Buttersoße	€ 41,00
Gebratenes Zanderfilet auf Graupen-Pilz-Risotto, Feldsalat & Haselnuss	€ 34,00
Gebratenes Lachsforellenfilet auf Babyspinat in Rahm & Tagliarini	€ 34,00

VOM BAUERNHOF

Sous-vide gegarte Kalbsschulter mit zweierlei von der Petersilienwurzel & Haselnusspätzle	€ 37,00
Sauerbraten vom Rind mit Pilzen vom Pilzhof Rein, Karottengemüse & Butterspätzle	€ 34,00
Krosse Entenkeule mit Rotkohl, Servietten Knödel & Preiselbeeren	€ 32,00
Hirschragout mit Pilzen vom Pilzhof Rein, Petersilienwurzel & Servietten Knödel	€ 34,00

SÜßES ZUM SCHLUSS

Gebrannte Schokoladencreme mit Tonkabohne & Beeren	€ 11,00
Quitten Crumble mit Vanille & Zimteis	€ 11,00
Linzertorte neu interpretiert	€ 11,00
Ofenschlupfer , Apfel, Rahm & Rosinen	€ 11,00
Espresso mit Vanilleeis	€ 6,50
Ein Stück Kuchen	€ 4,90
Ein Stück Torte	€ 5,90

Informationen zu Allergenen können Sie jederzeit einsehen
Bitte fragen Sie unser Servicepersonal.

