

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

<b>Rinderkraftbrühe</b> mit Kräuterflädle	€ 8,50
<b>Kürbissuppe</b> mit Quitte	€ 8,50
+ <b>Rehschinken</b>	+ € 3,00
<b>Maronensuppe</b> mit Portwein & Trüffel	€ 10,50

### VORSPEISEN & SALATE

<b>Feldsalat</b> mit hausgemachtem Kartoffeldressing, Speck & Kracherle	€ 16,00
<b>Carpaccio</b> vom Rehschinken mit Butter-Brioche, Preiselbeeren, Douglasie & Herbstsalat	€ 19,00
<b>Kartoffelkrustenbrot mit Dreierlei Ziegenkäse</b> vom Ringlihof mit Birne, Langerpfeffer & Gartenkresse	€ 14,00
<b>Gratinierter Ziegenkäse</b> vom Ringlihof, Feldsalat & zweierlei Beete	€ 18,00
<b>Nordseekrabbenfleisch</b> mit grünem Apfel, Sellerie, Dill & Meerrettich	€ 18,00
<b>Bunter Salat</b> mit Münsterecks Hausdressing, Kresse, gerösteten Kernen und Brotwürfel	

	Vorspeise	Hauptgang
	€ 7,50	€ 12,00
mit gratiniertem Ziegenkäse vom Ringlihof	€ 14,00	€ 20,00
mit gebratenem Lachsforellenfilet von Forellenzucht Schwarz		€ 23,00
mit gegrillter Maispoularde	€ 16,00	€ 21,00

### FREIBURG MENÜ

**Gratinierter Ziegenkäse** vom Ringlihof, Feldsalat & zweierlei Beete

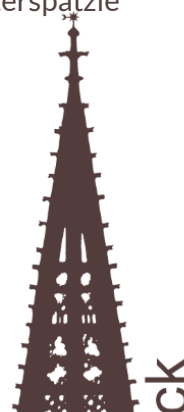
\*\*\*

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

\*\*\*

**Linzertorte** neu interpretiert

€ 59



## VON DER WIESE

<b>Kürbis-Ziegenkäse-Thymian-Quiche</b> mit Apfel-Chutney & kleinem Feldsalat	€ 19,00
<b>Tagliarini</b> mit Wintertrüffel	€ 26,00
<b>Badische Käsespätzle</b> mit Bergkäse & eingelegten roten Zwiebeln	€ 17,00
<b>Graupen-Pilz-Risotto</b> , gebackene Schwarzwurzel, Feldsalat & Haselnuss	€ 22,00

## AUS DEM WASSER

<b>Gebratener Kabeljau und Nordseekrabbenfleisch</b> auf Babyspinat, Kartoffelstampf & Weißwein-Buttersoße	€ 38,00
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> auf Graupen-Pilz-Risotto, Feldsalat & Haselnuss	€ 32,00
<b>Gebratenes Lachsforellenfilet</b> auf Babyspinat in Rahm & Tagliarini	€ 32,00

## VOM BAUERNHOF

<b>Sous-vide gegarte Kalbsschulter</b> mit zweierlei von der Petersilienwurzel & Haselnusspätzle	€ 35,00
<b>Sauerbraten vom Rind</b> mit Pilzen vom Pilzhof Rein, Karottengemüse & Butterspätzle	€ 32,00
<b>Krosse Entenkeule</b> mit Rotkohl, Servietten Knödel & Preiselbeeren	€ 29,00
<b>Hirschragout mit Pilzen</b> vom Pilzhof Rein, Petersilienwurzel & Servietten Knödel	€ 32,00

## SÜßES ZUM SCHLUSS

<b>Gebrannte Schokoladencreme</b> mit Tonkabohne & Beeren	€ 10,00
<b>Quitten Crumble</b> mit Vanille & Zimteis	€ 10,00
<b>Linzertorte neu interpretiert</b>	€ 10,00
<b>Ofenschlupfer</b> , Apfel, Rahm & Rosinen	€ 10,00
<b>Espresso</b> mit Vanilleeis	€ 6,00
Ein Stück <b>Kuchen</b>	€ 4,20
Ein Stück <b>Torte</b>	€ 5,40

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

