

„Herzlichkeit ist die Kunst seine Gäste zum Bleiben zu veranlassen, ohne sie am Aufbruch zu hindern“

VORSPEISEN & SUPPEN

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Balsamico & Parmesan	€ 20,00
Schlemmerschnitte nach Art des Hauses Räucherlachs, Kaviar, Meerrettich, Bauerbrot	€ 20,00
Rosa gegartes Roastbeef vom Schwarzwälder Rind, Selleriepüree, Kräuterremoulade, saisonal gepickeltes Gemüse und Wildkräutersalat	€ 23,00
Ziegenfrischkäsemousse mit Wildkräutersalat & saisonal gepickeltem Gemüse	€ 19,00
Caprese von Ochsenherztomaten & Burrata	€ 19,00
Kräutercremesuppe	€ 9,00
mit gebratenen Garnelen	€ 14,00
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	€ 9,00

MENÜ

Ziegenfrischkäsemousse mit Wildkräutersalat & saisonal gepickeltem Gemüse

Schlemmerschnitte nach Art des Hauses
Räucherlachs, Kaviar, Meerrettich, Bauerbrot

Rinderfilet mit Tagliarini, gebratenen Pfifferlingen & Kräuterbutter

Weißes Schokomousse mit Mohn & Granatapfelkernen

€ 89

WEINBEGLEITUNG

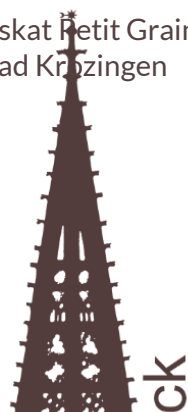
2022 Sauvignon Blanc, Laufener Altenberg, Qualitätswein, Eddition TERROIR, Sulzburg

2022 Chardonnay „Alte Reben“, Weingut Heinemann, Scherzinger Batzenberg, Qualitätswein, Scherzingen

2019 Barolo, DOCG, Giacosa Fratelli, Piemont

Muskateller Schaumwein, Muskat Petit Grains, Weingut Fritz Waßmer, Bad Krozingen

€ 32



MÜNSTER

VON DER WIESE

Lauwarmer Linsensalat mit Grillgemüse, Röstzwiebeln & Jogurt-Minz-Dip (vegan)	€ 23,00
Waldpilzravioli mit Babyspinat und Burrata	€ 26,00
Tagliarini mit Trüffel	€ 28,00
Ofenkartoffel mit Pilzen, Frischkäsecreme und Salatbouquet	€ 22,00

AUS DEM WASSER

Gebratenes Zanderfilet auf Sommergemüse & Petersilienkartoffeln	€ 41,00
Fish & Chips von der Lachsforelle nach Art des Hauses mit Sauce Rouille	€ 33,00
Gebackene Garnelen mit Ofenkartoffeln und Frischkäsecreme	€ 31,00

VOM BAUERNHOF

Maispoularde auf Ratatouille und Tagliarini	€ 32,00
Backhändl auf Kartoffel-Gurkensalat & Preiselbeeren	€ 29,00
Rinder Burger nach Art des Hauses mit Pommes Frites & Coleslaw	€ 29,00
Rinderpatty, Käse, Tomate, Gurke, Salat, Humus-Mayonnaise, BBQ Soße	
Rinderfilet 180g mit Tagliarini, gebratenen Pfifferlingen & Kräuterbutter	€ 44,00
Rahmfilet vom Schwein mit Butterspätzle & Pilzen	€ 32,00

SÜßES ZUM SCHLUSS

Tonkabohnen - Crème Brûlée mit Beeren	€ 12,00
Weißes Schokomousse mit Mohn & Granatapfelkernen	€ 11,00
Tiramisu	€ 11,00
Schwarzwälder Parfait mit Kirschwasser , Madeleine und Beeren	€ 12,00
Espresso mit Vanilleeis	€ 6,50
Käsevariation mit Feigensenf, Trauben, Nüssen und Fruchtbrot	€ 17,00

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

