



# **Speisekarte und Getränke**



## MENÜ 1

Feldsalat mit Walnussstrudel, Ziegenquark und Haselnüssen

####

Lackierte Barbarie-Entenbrust mit Gewürzjus, Rotkohl und Kartoffelknödel

####

Lebkuchenparfait mit Zimtkirsche & Vanillehaube

39 €

## MENÜ 2

Lachs geräuchert mit Maronen, Apfel und sizilianischer Orange

####

Maronencremesuppe mit Schwarzwälder Schinken-Chips

####

Rinderfilet „Rossini“ mit Madeirasauce, Gänsestopfleber, Trüffel, Gemüse garnitur  
und Kartoffelrösti

####

Schoko - Schoko - Schoko

59 €



## SALATE

Kleiner Feldsalat mit Speck und Kracherle 8 €

Kleiner Feldsalat mit Pinienkernen und Parmesan 8,5 €

Kleiner gemischter Salat mit Rohkost, unserem Hausdressing und gerösteten Kernen 4,5 €

## EINE SCHÜSSEL VOLL MARKTFRISCHER GEMÜSE UND SALATE 11,5 €

... mit gebratenem Hähnchen + 4,5 €

... mit karamellisiertem Ziegenkäse und gerösteten Nüsse + 5 €

... mit dem Fisch des Tages + 8 €

## VORSPEISEN

Feldsalat mit Walnussstrudel, Ziegenquark und Haselnüssen 11 €

Lachs geräuchert mit Maronen, Apfel und sizilianischer Orange 14 €

Carpaccio vom Weiderind mit Trüffelpesto, Rucola und Parmesan 16 €

## SÜPPEN

Essenz vom Rindertafelspitz mit Gemüsewürfeln und Flädle 7,5 €

Maronencremesuppe mit Schwarzwälder Schinken-Chips 8,5 €

## FISCH

Wolfsbarsch mit Krustentier-Beurre Blanc, gebratenem Blumenkohl an Vadovan und Risolée-Kartoffeln 26 €

Seeteufel-Medaillons mit Ratatouille, Risotto mit Pesto und Pinienkernen 27 €

## VEGETARISCH

Tagliatelle mit Parmesanschaum und frischem Trüffel  
als Vorspeise 16 €  
als Hauptgang 22 €  
+ 3g Trüffel 9 €

Süßkartoffel Im Ganzen mit Kräutercreme, gebratenen Pilzen und Rosenkohl 17 €

### Hinweis:

In allen unseren Speisen können alle Allergene enthalten sein.  
Bei Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal.



## FLEISCH

WIENER SCHNITZEL *in Butterschmalz ausgebacken*

#Heimat-Jus | Eine Beilage nach Wahl: Pommes Frites, Bratkartoffeln,  
Kartoffel-Gurken-Salat oder kleiner Salat 21 €  
jede weitere Beilage: + 3€

Wildgulasch mit Haselnuss-Spätzle und pochiertes Preiselbeer-Birne 19,5 €

Kalbsbacke, 36 Std. geschmort, Selleriepüree und Bandnudeln 24,5 €

Entrecôte vom heimischen Weiderind, Tomaten-Chili-Salsa und Rosmarinkartoffeln 26 €

Lackierte Barbarie-Entenbrust mit Gewürzjus, Rotkohl und Kartoffelknödel 27 €

Rinderfilet „Rossini“ mit Madeirasauce, Gänsestopfleber, Trüffel, Gemüse garnitur  
und Kartoffelrösti 36 €

## DESSERTS

Himbeer Cheesecake mit Pistazien und Sorbet 9 €

Lebkuchenparfait mit Zimtkirsche & Vanillehaube 9,5 €

Crème Brûlée mit Zitrus sorbet 9,5 €

Schoko - Schoko - Schoko 11 €

## UND FÜR DIE KINDER

Kleines Schnitzel mit Pommes Frites 9,5 €

Hausgemachte Spätzle mit Sauce 5 €

## KINDERMENÜ

Kleiner Salat

####

Kinderschnitzel mit Pommes

####

Vanilleeis mit heißen Himbeeren

16 €



# Getränke

## Etwas Anregendes vorweg...

Affentaler Riesling Sekt, extra trocken

0,1 l 4,50 € 0,75 l 24,00 €

...mit einem Schuß Scheibel Bratapfellikör oder Wald-Heidelbeer, wilde Pflaume

0,1 l 6,00 €

Prosecco Bellocchio Spumante

0,1 l 5,00 € 0,75 l 27,00 €

Champagner Apollonis Authentic Meunier Brut

0,375 l 28,00 € 0,75 l 54,00 €

Champagner Apollonis Palmyre Brut Nature 0,75 l 64,00 €

Champagner Apollonis Théodorine Brut Rosé 0,75 l 59,00 €

---

Apfel Sprizz

(Winterapfel Likör, Apfel, Sekt) 5,90 €

Apérol Sprizz 5,90 €

Hugo 5,50 €

### Alkoholfrei:

#heimat Spekulatius (Spekulatius, Zwetschge, Soda) 5,90 €

Himbeertraum (Cranberry, Himbeeren, Zitrone, Minze) 5,90 €

### Alkoholfreie Getränke

Peterstaler Classic, Peterstaler Medium, Black Forest Still

0,25 l 2,40 € 0,5 l 3,90 € 0,75 l 5,70 €

Säfte

(Apfel naturtrüb, Orange, Maracuja, Ananas, Kirsch, Johannisbeere, Cranberry, Rhabarber, Zwetschge)

0,2 l 2,80 € 0,4 l 4,90 €

Fruchtschorle

0,2 l 2,60 € 0,4 l 4,50 €

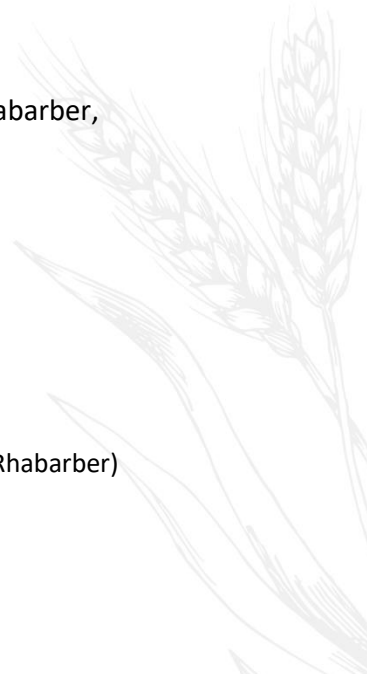
Coca Cola / Coca Cola Zero / Coca Cola Light / Fanta / Sprite

0,33 l 3,00 €

Limos von Schwarzwaldsprudel

(Himbeer-Minze / Limette-Ingwer / Holunderbeere / Quitte-Zitrone / Sauerkirsch-Ingwer, Rhabarber)

0,25 l 2,90 €



## Unsere Biere

### Vom Fass

Waldhaus Diplom Pils, Waldhaus ohne Filter, Jacob Hefeweizen hell  
0,3 l 2,90 € 0,5 l 4,20 €

### Aus der Flasche

Paulaner Hefeweizen dunkel, Paulaner Kristallweizen, Paulaner Hefeweizen alkoholfrei  
0,5 l 4,20 €

Jacob Hefeweizen - alkoholfrei  
0,5 l 4,20 €

Waldhaus Frei Bier - alkoholfrei  
0,33 l 2,90 €

### Bier-Mischgetränke

Radler, Apfel-Radler, Colaweizen, Saftweizen  
0,3 l 2,90 € 0,5 l 4,20 €

## Unsere offenen Weine

### Offene Weißweine

Riesling trocken, Weingut Dütsch (Neuweier)  
Riesling feinherb, Weingut Maier (Haueneberstein)  
Weißburgunder Qualitätswein, trocken, Bimmerle (Renchen)  
Grauburgunder Qualitätswein, trocken, Bimmerle (Renchen)  
C4 Cuvée Weisswein, Weingut Axel Bauer  
(aus Chardonnay, Weißburgunder, Grauburgunder, Riesling)

0,1l 3,50 € 0,2l 6,00 € 0,5l 12,00 €

### Offene Rotweine

Spätburgunder trocken, Weingut Maier (Haueneberstein)  
Cabernet Dorsa trocken, Affentaler Winzer

0,1l 3,50 € 0,2l 6,00 € 0,5l 12,00 €

C3 Cuvée Rotwein, Weingut Axel Bauer  
(aus Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon)  
Pago Calzadillo Opta, Tempranillo/Syrah/Garnacha trocken (Spanien)  
Minini Puglia Primitivo Quietum Appassimento trocken (Italien)  
Marrenon Grande Toque Rouge Luberon AOC (Frankreich)

0,1l 4,00 € 0,2l 6,50 € 0,5l 13,00 €



## Offene Roséweine

Spätburgunder Weißherbst halbtrocken, Affentaler Winzer

Cuvée No.1 trocken (Merlot, Sauvignon Blanc), Affentaler Winzer

0,1l 3,50 €                      0,2l 6,00 €                      0,5l 12,00 €

Badisch Rotgold, Rotling halbtrocken Weingut Maier (Haueneberstein)

0,1l 4,00 €                      0,2l 6,50 €                      0,5l 13,00 €

## Etwas Angenehmes danach...

### Scheibel, Kappelrodeck

Edelbrände Premium (Altes Pflümle, Badischer Obstbrand, Schwarzwälder Kirschwasser, Williams Christ-Brand, Moorbirne, Schlehe)

2cl 4,00 €

Finesse - mit Fruchtzusatz (Aprikose, Gold-Quitte, Himbeere)

2cl 4,00 €

Edles Fass (Feiner Nussler, Haselnuss, Williams)

2cl 5,00 €

Paradies - Likör

(Wald-Heidelbeer, Berg –Marille, Himbeer, Wilde Pflaume)

4cl 6,00 €

Alte Zeit Apricot Brandy

2cl 6,50 €

Alte Zeit (Wilder Bergkirsch, Zibärtle Brand, Orange Brandy)

2cl 8,00 €

### Rudolphi, Sinzheim

Blutwurz, Topinambur-Brand

2cl 2,50 €

Quittenbrand, Kirschenbrand, Mirabellenbrand, Williamsbrand, Zwetschgenbrand

2cl 3,50 €

Burgunderbrand, Himbeergeist, Sauerkirschenbrand

2cl 4,00 €

Traubenbeeren-Brand, Zibartenbrand

2cl 4,50 €

### Heinrich Männle, Durbach

Goldener Williams

2cl 4,50 €



## **Grappas**

Cellini Amarone 2cl 4,00 €

Berta Giulia Chardonnay 2cl 5,50 €

Sibone Barolo 2cl 4,00 €

Nonino Merlot 2cl 4,50 €

**oder einen der zahlreichen weiteren Digestifs aus unserer Barkarte...**

## **Etwas Warmes**

Tasse Kaffee 2,90 €

Cappuccino 3,20 €

Milchkaffee 3,50 €

Latte Macchiato 3,50 €

Espresso 2,90 €

Espresso doppio 3,90 €

Espresso Macchiato 3,20 €

Heiße Schokolade 3,50 €

Tasse Tee (verschiedene Sorten) 2,90 €

Der Kaffee stammt von der regionalen Manufaktur röstfrisch aus Baden-Baden,  
der Tee ist von Eilles.

