




VORSPEISEN & SUPPEN

Carpaccio vom Rind mit Rucola, Balsamico und Parmesan	€ 20,00
Schlemmerschnitte nach Art des Hauses Räucherlachs, Kaviar, Meerrettich, Bauernbrot	€ 20,00
Herbstlicher Feldsalat an Kartoffeldressing mit knusprigem Speck, Kracherle und Walnüssen  (ohne Speck)	€ 16,00
Spaziergang durch den Mooswald Marinierter Herbstsalat, Kürbispüree, gebratene Pilze, gepickeltes Gemüse 	€ 18,00
Rote Beete mariniert mit Balsamico dazu Ziegenfrischkäse und Walnüsse	€ 19,00
Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	€ 9,00
Kürbiscremesuppe  mit gebratenen Garnelen	€ 9,00 € 14,00

MENÜ

Rote Beete mariniert mit Balsamico dazu
Ziegenfrischkäse und Walnüsse

Gebratenes Zanderfilet auf Kürbisgnocchi mit
Salbei- Butter und Mangold

Lammkarree auf Trüffeljus, Herbstgemüse und
Pommes Dauphine

Tonkabohnen- Crème Brûlée mit Beeren

€ 89

WEINBEGLEITUNG

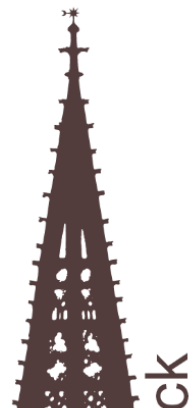
2023 Sauvignon Blanc, Weingut Abril,
Qualitätswein, Vogtsburg

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


2016 Finca Antigua „Unico“, Crianza Martinez
Bujanda, La Mancha

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

€ 32



VON DER WIESE

Lauwarmer Linsensalat mit Grillgemüse, Röstzwiebeln und Jogurt-Minz-Dip 	€ 23,00
Kürbisgnocchi mit Salbei- Butter und Herbstgemüse	€ 26,00
Tagliarini mit Trüffel	€ 28,00
Ofenkartoffel mit Pilzen, Frischkäsecreme und Salatbouquet	€ 22,00

AUS DEM WASSER


Gebratenes Zanderfilet auf Kürbisgnocchi, Salbei- Butter und Mangold	€ 41,00
Fish & Chips von der Lachsforelle nach Art des Hauses mit Sauce Rouille	€ 34,00
Gebackene Garnelen mit Ofenkartoffeln, Pilzen und Frischkäsecreme	€ 31,00

VOM BAUERNHOF

Maispoularde auf Ratatouille und Tagliarini	€ 32,00
Badisches Schäufole auf Specksauerkraut & Kartoffelpüree	€ 29,00
Rinderfilet 180g mit Tagliarini, gebratenen Pfifferlingen & Kräuterbutter	€ 44,00
Rahmfilet vom Schwein mit Butterspätzle & Pilzen	€ 32,00
Lammkarree auf Trüffeljus, Herbstgemüse und Pommes Dauphine	€ 45,00

SÜßES ZUM SCHLUSS

Tonkabohnen - Crème Brûlée mit Beeren	€ 12,00
Weißes Schokomousse mit Mohn und Granatapfelkernen	€ 11,00
Tiramisu	€ 11,00
Espresso mit Vanilleeis	€ 7,00
Käsevariation mit Feigensenf, Trauben, Nüssen und Früchtebrot	€ 17,00

 = vegan

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

