

Herbst-APERITIF-Empfehlung

		EUR
Haus Prosecco mit einem Hauch Waldmeister	0,1 l	6,00
Nationalpark-Cocktail (Roséwein, Schweppes Wild Berry, Minze, Beerenfrüchte, Eiswürfel)	0,2 l	7,50
Alkoholfreier Pro-Secco (Traubensecco, Sekthaus Raumland)	0,2 l	6,50

Herbst-WEIN-Empfehlung

Unser TIPP:

2015er (1402)	Grauer Burgunder, Kabinett, trocken Hausabfüllung für Familie Fahrner „Klassische Linie“ Weingut Schloss Ortenberg, Ortenberg – Baden	0,75l	22,50
2011er (1299)	„Fahrner Cuvée“ - Der Rote Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, St. Laurent Weingut Villa Heynburg, Kappelrodeck – Baden	0,75	22,00
2014er (1298)	Spätburgunder Rosé trocken Weingut Siegbert Bimmerle, Erlach – Baden (Hausabfüllung für Familie Fahrner)	0,75l	18,00

FEIERTAGS-MENÜ

EUR 36,50

MENÜ

Gruß aus der Küche

HAUSGEMACHTE PATÉ VON DER ENTENLEBER
Apfel-Zwiebel-Konfit und Sauce Cumberland

AUFGESCHLAGENE CREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS
mit einem Hauch Chili, gebratene Gambas

GULASCH VOM REH aus heimischer Jagd
Apfelrotkohl, Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle

ROTE KUGEL à la chef (Himbeersorbet mit seinem Geist)
oder
ELSÄSSER MÜNSTERKÄSE, Holzofenbrot aus dem Wahlholz

* Dem Schwarzwald sei Dank können wir Ihnen viele ausgezeichnete Produkte, direkt aus dem Naturpark Schwarzwald Mitte/Nord bieten. Dabei haben wir einen besonders hohen Anspruch an Qualität und Frische. Von Herzen und schonend zubereitet, setzt unsere Küche auf ehrliche, genussvolle Geschmackserlebnisse.

Erzeuger und Lieferanten

Forellen und der Saibling. Fischzucht Sigwart in Obertal- Buhlbach Die Rinder leben auf den Weiden des Schwarzwaldes.

Die Rehe stammen aus den Wäldern, rund um den Schliffkopf. Gemüse, Obst, Meerrettich, Kartoffeln, Äpfel Laufbachhof, Pfeifer's Hofladen, Bauern Schindler in Oberkirch. Holzofenbrot - Elisabeth Fischer, Wahlholz. Eier - Schnurrenhof in Seebach Mehl - Neumühle in Baiersbrunn. Wurstwaren - Metzgerei Schwägler in Freudenstadt, Metzgerei Pfau

Teilen Sie uns Ihre Unverträglichkeiten und Lebensmittelallergien mit, wir beraten Sie gerne!



VORSPEISEN

EUR

HAUSGEMACHTE PATÉ VON DER ENTENLEBER
Apfel-Zwiebel-Konfit und Sauce Cumberland 12,50

Melonenschiffchen mit luftgetrocknetem Hohenloher „Coppa“ 11,00

BÜFFEL-MOZZARELLA mit Mango-Salat
mit Chili-Minze-Marinade und knuspriges Knoblauchbrot 12,50

CARPACCIO VOM RIND AUS DEM NATURPARK*
mariniert mit Walnussöl & Apfelbalsamico,
gebratene Pfifferlinge, Bergkäse 15,80

„SCHLIFFKOPF WILDKRÄUTERSALAT“
gebratene Gambas, Pfifferlinge,
gehobeltem Bergkäse und geröstete Pinienkerne 16,80

SUPPEN

BADISCHE KARTOFFELSUPPE
mit gehobeltem italienischen Herbsttrüffel 7,50

KRÄFTIGE RINDERBRÜHE mit Flädle und Maultaschen* 7,50

AUFGESCHLAGENE CREMESUPPE VOM HOKKAIDOKÜRBIS
mit einem Hauch Chili, gebratene Gambas 8,80

VEGETARISCH

ZUCCHINI-KOHLRABISPAGHETTI (100% basisch)
getrocknete Tomaten, Zwiebellauch, Kirschtomaten, Pepperoni
serviert auf warmen Kohlrabi-Carpaccio 14,50

AUS DEM WOK: in Olivenöl geschwenkte SEEBACHER NUDELN
mit Gemüse, gebratene Gambas, frische Pfifferlinge 18,50

FISCH

GEBRATENES BUHLBACHER FORELLENFILET, Kartoffelkruste
Zucchini-Spaghetti, getrocknete Tomaten, Zwiebellauch,
Kirschtomaten und Kräuter 23,50

AUF DER HAUT GEBRATENES FILET VOM DORSCH
an einer leichten Dill-Senf-Soße
serviert auf Blattspinat und Rosmarinkartoffeln 21,00

HAUPTGERICHTE

EUR

RINDERROULADE HAUSFRAUEN ART (150g)- <i>für den kleinen Hunger</i> Spätburgundersoße mit einem Hauch Senf Apfelrotkohl, Kartoffelpüree	16,50
KALBSROLLBRATEN STUTTGARTER ART, Champignon-Rahmsoße, Rosenkohlpüree, hausgemachte Spätzle	17,90
GULASCH VOM REH* aus heimischer Jagd Apfelrotkohl, Preiselbeeren, hausgemachte Spätzle	21,50
SCHWÄBISCHER ZWIEBELROSTBRATEN an einer Trollingersoße, Sauerkraut, hausgemachte Maultasche Röstzwiebeln, hausgemachte Spätzle	23,50
SCHLIFFKOPFPFÄNNLE * Medaillons Kalb, Schwein und Rind überbacken mit Tomaten-Champignon-Ragout, Gemüse der Saison, hausgemachte Spätzle	25,80
WIENER SCHNITZEL VOM KALB gebraten in Butterschmalz, Zitrone, Kartoffel-Gurken-Salat, Preiselbeeren Probierportion	24,00 19,50
ROSA GEBRATENER REHRÜCKEN* aus heimischer Jagd Wachholderrahmsoße, gebratene Pfifferlinge, Gemüse der Saison, Pommes dauphines PROBIERPORTION	32,00 28,00

DESSERT

ROTE KUGEL à la Chef Himbeersorbet mit seinem Geist	8,50
HAUSGEMACHTER SCHWARZWÄLDER EISGUGELHUPF Früchte der Saison, Schlagrahm	8,50
MARINIERTE ROTWEINFEIGEN, Pistazienrahmeis, Mandelsahne	8,00
CREME BRULÉE garniert mit frischen badischen Erdbeeren und Schlagrahm	7,50
SCHWÄBISCHE APFELKÜCHLE mit Zimtzucker, Vanilleeis, Schlagrahm	7,80
LAUWARMES SCHOKOLADENFONDANT „Luffig, leicht und voller Schokolade“ Mangosalat, Schlagrahm	8,50
ELSÄSSER MÜNSTERKÄSE Holzofenbrot aus dem Wahlholz	7,80