

Man soll dem *Leib*



etwas *Gutes*
bieten,

Aperitif Empfehlung

		EUR
AMER BIER Picon, Alpirsbacher Pils, Zitronensirup	0,2 l	6,80
GLAS HAUS-CHAMPAGNER – Henri Mandois Brut Origine	0,1 l	11,50
APEROL SPRITZ	0,2 l	7,80
HIMBEER PROSECCO Himbeer, Orange, Zitrone, Prosecco	0,1 l	7,80
GRAPEFRUIT SPRITZ Aperol, Grapefruit, Prosecco	0,2 l	7,80

Weinempfehlung

2018er	Weißburgunder <i>Urgestein</i> , Kabinett trocken Edition Fahrner , Weingut Schloss Ortenberg	0,75 l	24,50
2017er	Spätburgunder Rotwein (Pinot Noir) trocken Weingut Knapp, Baden-Baden	0,75 l	26,00
2017er	Rosé, trocken Weingut Meier aus Weyher, Pfalz	0,75 l	19,50

damit die *Seele*
Lust hat, darin
zu wohnen!



L'os rouge-Menü

Gruß aus der Küche

MELONENSCHIFFCHEN

Schwarzwälder Hirsch-Schinken

GAZPACHO

Kalte spanische Gemüsesuppe mit einem Hauch Knoblauch

MEDAILLON VOM KALBSRÜCKEN

Gebratene Pfifferlinge | Schnittlauch-Rahmsoße | geschmälzte Spätzle



ORTENAUER SEKTSÜPPCHEN

Erdbeeren | Zitronensorbet | Winzersekt | Minze

oder

HERZHAFTER BERGKÄSE

Honig-Senfrüchte | Butter | Holzofenbrot

Menüpreis 46,50 €

Vorspeisen

	EUR
SCHIFFCHEN VON DER CANTALOUPE-MELONE Schwarzwälder Hirsch- Schinken	12,50
MOUSSE VON DER ENTENLEBER Karamellisierte Apfelspalten Brioche	12,50
CARPACCIO VOM MILD GERÄUCHERTEN THUNFISCH Avocado Limette Olivenöl Rucola gehobelter Bergkäse	17,80
VITELLO TONNATO Kalbfleisch gesotten in Weißwein und Gemüse, dünn aufgeschnitten mit Thunfischsoße überzogen Stielkapern Sherry Tomaten Dill	14,80
KRÄUTERGARNELEN MALLORQUINISCHE ART Knoblauchöl Tomaten Oliven Chili Zwiebellauch Stangenbrot	14,80

Suppen

SCHWARZWÄLDER FESTTAGSSUPPE	7,80
CREMESUPPE VON FRISCHEN PFIFFERLINGEN mit Croûtons	8,00
GAZPACHO - Kalte spanische Gemüsesuppe mit einem Hauch Knoblauch	7,80

Für den kleinen Hunger

HAUSGEMACHTE KALBSFLEISCHKÜCHLE Kartoffel-Gurkensalat Trüffeljus	12,80
SCHWARZWÄLDER MAULTASCHEN auf frischen Pfifferlingen in Kräuterrahm	16,80
SOMMERSALAT – Gebratene Kräutergarnelen & Pfifferlinge Rucola Blattsalat Bergkäse Kirschtomaten	17,50
ZUCCHINI-SPAGHETTI – Zwiebellauch Oliven & Kirschtomaten	17,80
FRISCHE PFIFFERLINGE auf cremiger Tomaten-Lauch-Pasta	19,50

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.


Forellen kommen vom Forellenhof Baden Baden, das Wild stammt aus den Wäldern rundum den Schliffkopf,

Gemüse, Kartoffeln und Obst vom Bauer Schindler aus der Ortenau, Holzofenbrot von Familie Fischer aus dem Wahlholz,

Eier vom Schnurrenhof in Seebach, Mehl von der Neuen Mühle in Baiersbrunn,




Wurst und Fleisch vom Metzger Schwägler Freudenstadt sowie Metzgerei Pfau-Herzogenweiler und Metzgerei Birk aus Oppenau

Fisch



-  IN DER KARTOFFELKRUSTE GEBRATENES FORELLEN-FILET 26,80
Krustentierschaumsoße | Blattspinat mit einem Hauch Rahm & Knoblauch
- FISCHTELLER „MALLORQUINISCHE ART“ 27,50
Crevettenschaumsoße | Filet vom Sankt Peterfisch | Rotbarbe |
Dorade in Olivenöl gebraten | Penne Rigate

Regional

EUR

- CORDON BLEU VOM SCHWEINERÜCKEN 18,50
Marktgemüse | Pommes Frites
-  SAUERBRATEN VOM RIND aus dem Naturpark Schwarzwald 23,80
Apfelrotkohl, geschmälzte Spätzle
-  FRISCHLINGSRÜCKEN, rosa gebraten | aus heimischer Jagd 24,80
Feigensoße | Apfelrotkohl | Spätzle | Preiselbeeren
- RAHMSCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN „STUTTGARTER ART“ 27,80
Kalbsrahmsoße | gebratene Pfifferlinge | geschmälzte Spätzle
- WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 25,80
Lauwarmer Kartoffelsalat **oder** Pommes Frites | Preiselbeeren | Zitrone
-  RUMPSTEAK VOM ARGENTINISCHEN WEIDERIND 26,80
Grüne Pfefferrahmsoße mit Cognac | Typischer Fettrand |
feine Marmorierung | Marktgemüse | Bratkartoffeln |

Dessert

- CREME BRULEE | Erdbeeren aus der Ortenau | Schlagrahm 8,50
- LAUWARMES SCHOKOLADENKÜCHLE 8,50
mit flüssigem Kern | Vanilleeis | Schlagrahm
- ROTE KUGEL à la Chef (Himbeersorbet mit Himbeergeist) 8,50
-  HAUSGEMACHTER SCHWARZWÄLDER EISGUGELHUPF 8,50
Schokosoße | Schlagrahm
-  ORTENAUER SEKTSÜPPCHEN 8,50
Erdbeeren | Zitronensorbet | Winzersekt | Minze
- HERZHAFTER BERGKÄSE | Honig-Senfrüchte | Butter | Holzofenbrot 8,50