

APERITIF-Empfehlung

EIN GLAS WINZERSEKT MIT EINEM HAUCH ZWETSCHGENLIKÖR	0,1 l	EUR 6,50
1 GLAS MUSCAT TRADITION vom Weingut BottFrères	0,1l	5,50
HAUSCHAMPAGNER „Mandois Brut Origine“	0,1l	11,00
SHERRY TIO-PEPE	5 cl	6,00
APEROL SPRITZ Aperol Haussekt Tonic Wasser Eiswürfel Limette	0,2 l	7,80
ALKOHOLFREIER TRAUBENSECCO	0,2 l	6,80

WEIN-Empfehlung

2017er (1298)	Spätburgunder Rosé, Edition Fahrner, trocken Weingut Siebert Bimmerle, Renchen- Baden	0,75l	19,50
2017er (1412)	Weißburgunder & Chardonnay „Urgestein“ , Kabinett, trocken EDITION FAHRNER, Weingut Schloß Ortenberg, Ortenberg- Baden	0,75l	23,50
2014er (1367)	Durbacher Plauelrain Spätburgunder Rotwein ,trocken Weingut Andreas Laible, Durbach- Baden	0,75l	29,00

UNSER SCHLIFFKOPF-MENÜ

GRUSS AUS DER KÜCHE

ENTENLEBER PATE

Walnüsse | Feigen | Winterliche Blattsalate

SCHWÄBISCHE BREZELSUPPE

rote Zwiebeln

SAUERBRATEN VOM RIND

 aus dem Naturpark Schwarzwald

Apfelrotkohl | hausgemachte Spätzle

oder

FILET VON DER SCHWARZWALDFORELLE

 gebraten in der Kartoffelkruste

Safransoße | Blattspinat mit einem Hauch Knoblauch

SCHWARZWÄLDER EISGUGELHUPF

Früchte vom Markt | Schlagrahm

oder

KÄSETRIO

Butter | Holzofenbrot

Menüpreis 39,50 €

(bitte haben Sie Verständnis, dass wir das Menü nur tischweise servieren-DANKE)

VORSPEISEN

EUR

HAUSGEMACHTE GEFLÜGELLEBERPATE

Walnüsse | Feigen | Salatbouquet

14,80



CARPACCIO VOM WILD aus heimischer Jagd
gebratene Pilze | Walnussöl | Apfel-Balsamico |
gehobelter Bergkäse

17,80

SCHWARZWALD-BRUSCHETTA

geräucherte Forelle | Oliven | Tomaten
Basilikum | Wachtelei

12,50

MILD GERÄUCHERTER LACHS

Gurken-Dill-Ragout | Forellenkaviar |
Wachtelei | Salatbouquet

12,50

AUS DER SUPPENKÜCHE

SCHNECKENRAHMSÜPPCHEN nach Elsässer Art

9,00

SCHWARZWÄLDER FESTTAGSSUPPE

7,80

BADISCHE KARTOFFELSUPPE mit geräucherter Schwarzwaldforelle

8,50

TAGESGERICHTE



GULASCH VOM WILD aus heimischer Jagd

gebratene Pilze | hausgemachte Spätzle | Preiselbeeren

23,50

ITALIENISCHE RIGATONI

Champignons | Trüffel-Frischkäsesoße | geriebener Bergkäse
! für den kleinen Hunger

15,50

11,50

HAUSGEMACHTE REHBOLOGNESE

Seebacher Nudeln | Preiselbeeren |

15,80



MAULTASCHEN „Herzogs Art“

gebratene Pilze | Frischkäse-Schnittlauch-Soße

15,80

SCHWARZWALD CORDON BLEU

Schweinerücken | gefüllt mit rohem Schinken | Münsterkäse
Rahmsoße | Gemüse vom Markt | hausgemachte Spätzle

18,80

HERZHAFTES STEAK AUS DER RINDERHÜFTE (180 g)

Kräuterbutter | Gemüse vom Markt | Pommes Frites

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.

Erzeuger und Lieferanten

Die Forellen stammen vom Forellenhof Baden-Baden. Die Rinder leben auf den Weiden des Schwarzwaldes.
Das Wild stammt aus den Wäldern rund um den Schilfkopf. Gemüse, Obst, Meerrettich, Kartoffeln, Äpfel: Laufbachhof, Pfeifer's Hofladen, Bauern Schindler in Oberkirch, Holzofenbrot - Elisabeth Fischer, Walholz.
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!

FISCH UND VEGETARISCHES

EUR

KOHLRABI-SPAGHETTI mit Basilikumpesto
Zwiebellauch | Kirschtomaten | Hauch Chili 16,80

GARNELENSPIESS Krustentierschaumsoße
Nudeln | Rispen tomate | Zwiebellauch | Peperoni 22,80

 **FILET VON DER SCHWARZWALDFORELLE**
in Kartoffelkruste gebraten
Safranschaum | Blattspinat | Hauch Knoblauch 26,80

UNSERE EMPFEHLUNGEN

 **SAUERBRATEN VOM RIND** aus dem Naturpark Schwarzwald
Apfelrotkohl | hausgemachte Spätzle 23,80

SCHLIFFKOPF-TRIO 29,50
Filet vom Kalb-Schwein-Rind
überbacken | Tomaten-Ragout | Mozzarella | Gemüse vom Markt |
hausgemachte Spätzle

WIENER SCHNITZEL vom Kalb 25,80
lauwarmer Kartoffelsalat | Preiselbeeren | Zitrone

ROSA GEBRATENER FRISCHLINGSRÜCKEN 27,80
gebratene Pilze | Wacholder-Preiselbeersoße | Apfelrotkohl | hausgemachte Spätzle

SURF & TURF 29,50
Kleines Rinderfilet aus dem Renchtal mit gebratenen Gambas
Portweinjus | gebratene Pilze | Gemüse vom Markt | hausgemachte Spätzle

DESSERT

EISPRESSO 1 Kugel cremiges Vanilleeis mit Espresso 5,00

LAUWARMES SCHOKOLADEN-TÖRTCHEN 8,50
cremiger Kern | Früchte | Schlagrahm

ROTE KUGEL à la Chef(Himbeersorbet mit seinem Geist) 8,50

SCHWÄBISCHE APFELKÜCHLE 8,50
Zimtzucker | Vanilleeiscreme | Schlagrahm

HAUSGEMACHTER SCHWARZWÄLDER EISGUGELHUPF 8,50
Früchte der Jahreszeit | Schlagrahm

KÄSE AUS DEM MÜNSTERTAL 8,50
Feigensenf | Butter | Holzofenbrot

Alle Preise inkl. 19% Mehrwertsteuer & aller Abgaben