

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 |
| BLACK FOREST HUGO, Prosecco, Cassis, Holunder, Minze, Limette | 0,2 l | 7,80 |
| HERBSTLICHER WILDPFLAUMEN- LIKÖR mit Haussekt | 0,1 l | 7,20 |
| TRAUBEN SECCO -alkoholfrei- Sekthaus Raumland | 0,2 l | 6,80 |

Weinempfehlung

| | | | |
|--------|--|--------|-------|
| 2019er | Vinum Nobile Viognier, trocken, >Herbst- Tipp! Oberkircher Winzer | 0,75 l | 24,50 |
| 2019er | Les Dauphins Val Soleu Rosé erfrischender, ausgewogener Rosé >DIE PERFEKTE SOMMER- VERLÄNGERUNG | 0,75 l | 26,00 |
| 2017er | Spätburgunder <i>Urgestein</i> , Kabinett, trocken Edition Fahrner, Weingut Schloss Ortenberg | 0,75 l | 24,50 |

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



L'os rouge-Menü

Gruß aus der Küche

MELONEN- SCHIFFCHEN
Schwarzwälder Hirschschinken

 SCHWARZWÄLDER FESTTAGSSUPPE
Maultasche | Flädle | Röstzwiebeln

 MEDAILLON VOM HIRSCHRÜCKEN

Wachholder- Rahmsoße | gebratene Pilze | geschmälzte Spätzle | Preiselbeeren

LAUWARMES SCHOKOLADEN- KÜCHLEIN MIT FLÜSSIGEM KERN

Vanille- Eis | Schlagrahm

oder

HERZHAFTER BERGKÄSE

Feigensenf | Butter | Holzofenbrot

Menüpreis 46,50 €

Menüpreis ohne Vorspeise 39,00 €






Vorspeisen

| | EUR |
|---|-------|
| MELONEN- SCHIFFCHEN Schwarzwälder Hirsch- Schinken | 14,50 |
| SCHWARZWÄLDER BRUSCHETTA Blutwurst Apfel Trüffel Feldsalat Cornichons | 16,00 |
| RINDER- CARPACCIO mariniert mit Apfel- Balsamico & Olivenöl Gebratene Pilze Rauke Kirschtomaten Bergkäse Kräuter | 17,50 |
| TATAR VON DER GERÄUCHERTEN SCHWARZWALD FORELLE Rote Beete Meerrettich Dill Salatgurke Wildkräuter | 15,80 |

Suppe

| | |
|---|------|
| SCHWARZWÄLDER FESTTAGSSUPPE Maultasche Flädle Röstzwiebeln | 7,80 |
| BADISCHES SCHNECKENSÜPPLE überbacken | 8,50 |

Heimat & Genuss

| | |
|---|-------|
|  SCHWARZWÄLDER MAULTASCHEN Überbacken mit Butterkäse Tomatensoße lauwarmer Kartoffelsalat | 16,80 |
| TAGLIATELLE Kürbiskern- Pesto - 100% vegan Gemüse- Spaghetti Kirschtomaten Kräuter Pinienkernen | 17,80 |
|  WILD- RAGOUT VON HERZ-LEBER-NIERE aus heimischer Jagd Portwein- Soße Apfelrotkohl Kartoffelpüree | 17,80 |
|  "NATIONALPARK- SCHNITZEL" Schweinerücken gefüllt mit Schinken & Käse Schnittlauch- Champignon- Rahmsoße Herbstgemüse hausgemachte Spätzle | 19,80 |
|  „UNSER SCHMAUSTELLER“ Maultasche Schaufele Fleischküchle Sauerkraut Kartoffelpüree | 17,80 |
|  HERZHAFTER RINDER- SAUERBRATEN Apfel- Rotkohl hausgemachte Spätzle | 23,80 |

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 Baiersbronn,

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

Fisch

FILET VOM ZANDER GEBRATEN MIT SCHWARZWÄLDER SCHINKEN & SALBEI 27,80
Balsamico- Granatapfelkernsoße | cremige Tagliatelle | Kirschtomaten

BADEN- BADENER FORELLEN- FILET, gebraten in der Kartoffelkruste 26,80
Krustentierschaumsoße | Blattspinat mit einem Hauch Sahne und Knoblauch

Fleisch

EUR

 RAGOUT VOM REH (aus Jagdgebieten rund um den Schliffkopf) 24,80
Apfel- Rotkohl | hausgemachte Spätzle | Preiselbeeren

WIENER SCHNITZEL VOM KALBSRÜCKEN 25,80
Kartoffel- Gurkensalat **oder** Pommes Frites | Preiselbeeren | Zitrone

KALBSRÜCKENSTEAK 27,80
Schnittlauch- Champignon- Rahmsoße | Herbstgemüse | hausgemachte Spätzle

 MEDAILLON VOM HIRSCHRÜCKEN 27,80
Gebratene Pilze | hausgemachte Spätzle | Preiselbeeren

FILET VOM ARGENTINISCHEN WEIDERIND 29,00
Gorgonzola- Soße | Blattspinat mit einem Hauch Sahne & Knoblauch | Tagliatelle

Dessert


 SCHWÄBISCHE APFELKÜCHLE 8,50
Zimtzucker | Vanilleeis | Schlagrahm

LAUWARMES SCHOKOLADEN- KÜCHLEIN 8,50
mit flüssigem Kern | Vanilleeis | Schlagrahm

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

 HAUSGEMACHTER SCHWARZWÄLDER EISGUGELHUPF 8,50
Schokosoße | Schlagrahm

 UNSER FRÜCHTE SÜPPCHEN 8,50
Früchte der Jahreszeit | Zitronensorbet | Winzersekt | Minze

 TRIO VOM KÄSE 9,50
Feigensenf | Butter | Holzofenbrot