



Unsere Suppenküche

Flädlesuppe 	6,40 €
Kraftbrühe mit Mark <u>oder</u> Grießklößchen 	6,40 €
Kraftbrühe mit Maultäschle 	6,40 €
Pilzcremesuppe 	6,70 €
Tomatencremesuppe mit Croutons	6,70 €

Feine Vorspeisen

Kleiner Schwarzwälder Schinkenteller  mit Butter und Brot	13,30 €
½ geräuchertes Forellenfilet  mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	13,30 €
½ Dutzend Schneckenragout in Kräutersahnesoße mit Toast	12,20 €
Ziegenkäse gratiniert mit Blattsalat auf Rote Beete	14,30 €
Räucherlachs mit zwei Reibekuchen und Dillsenfsoße	16,30 €

Die mit  gekennzeichneten Gerichte werden mit regionalen Produkten zubereitet.
Die mit  gekennzeichneten Gerichte bieten wir gerne als kleinere Portion abzüglich 1,50 € an.
Bei Fragen hinsichtlich Allergene und Konservierungsstoffe, wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Salat

Kleiner gemischter Salat vom Buffet	6,80 €
Großer Salat vom Buffet (Teller bringt Ihnen der Service)	13,80 €
mit Putenstreifen	+7,50 €
mit Rindfleischstreifen	+14,00 €

Pute

Putenschnitzel überbacken mit Ananas und Kroketten dazu Salat vom Buffet	21,90 €
--	---------

Vegetarische Gerichte

Käsespätzle  mit Röstzwiebeln dazu Salat vom Buffet	15,50 €
Kartoffeln  mit Kräuterquark dazu Salat vom Buffet	14,50 €
Zwei selbstgemachte Semmelknödel  mit Pilzragout dazu Salat vom Buffet	15,70 €
Dreierlei Knödel (Rote Beete, Spinat, Semmel)  in Butterschmelze mit Parmesan dazu Salat vom Buffet	17,90 €
Zwei Pfannkuchen mit Apfelmus  	11,00 €
Vier Reibekuchen mit Apfelmus  	11,00 €

Die mit  gekennzeichneten Gerichte werden mit regionalen Produkten zubereitet.
Die mit  gekennzeichneten Gerichte bieten wir gerne als kleinere Portion abzüglich 1,50 € an.
Bei Fragen hinsichtlich Allergene und Konservierungsstoffe, wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Heimische Fischspezialitäten

Forellenfilet gebraten „Müllerin <u>oder</u> Mandelbutter“ 	25,00 €
mit Salzkartoffeln dazu Salat vom Buffet	
Lachsforellenfilet gebraten 	26,60 €
mit frischen Tomaten, Basilikum, Bandnudeln dazu Salat vom Buffet	

Spezialitäten vom Schwarzwälder Rind

Tafelspitz  	22,40 €
mit Meerrettichsoße, Brägele, Preiselbeeren dazu Salat vom Buffet	
Rinderzunge  	20,20 €
in Schnittlauchsoße, Bandnudeln dazu Salat vom Buffet	
Selbstgemachte Tafelspitzsülze  	20,20 €
mit Brägele und Kräuterquark	
Rumpsteak	31,50 €
mit Zwiebeln, Kräuterbutter, Pommes frites dazu Salat vom Buffet	
Zwiebelrostbraten	30,50 €
mit Brägele und Speckbohnen	

Die mit  gekennzeichneten Gerichte werden mit regionalen Produkten zubereitet.
Die mit  gekennzeichneten Gerichte bieten wir gerne als kleinere Portion abzüglich 1,50 € an.
Bei Fragen hinsichtlich Allergene und Konservierungsstoffe, wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Gerichte vom Schwein

Alpersbacher Schnitzel „Natur“ ★	21,20 €
in Pilzrahmsoße mit selbstgemachten Spätzle dazu Salat vom Buffet	
Hausgemachte Bratwurst ◆ ★	18,10 €
mit Zwiebelsoße, Brägele und Sauerkraut	
Schwarzwälder Schäuferle ◆ ★	19,10 €
mit Brägele und Sauerkraut	
Bauernsülze ◆	17,80 €
mit Brägele und Remouladensoße	
Feldbergpfännle - Schweinemedallions	25,60 €
mit Pilzrahmsoße auf Käsespätzle dazu Salat vom Buffet	
Cordon bleu gefüllt mit Käse und Schinken	24,50 €
mit Pommes frites dazu Salat vom Buffet	
Paniertes Schweineschnitzel ★	20,20 €
mit Pommes frites dazu Salat vom Buffet	
Schweinefiletgeschnetzeltes ★	25,40 €
in Pfefferrahmsoße mit selbstgemachten Spätzle dazu Salat vom Buffet	
Toast Engel - Schweinefilet	18,10 €
mit Schwarzwälder Schinken, Zwiebelsoße und Käse überbacken	
Zwei Maultaschen ◆	16,80 €
mit Schinken, Champignons und Käse überbacken dazu Salat vom Buffet	
Drei Maultaschen ◆	16,80 €
mit Zwiebeln abgeschmelzt dazu Salat vom Buffet	

Die mit ◆ gekennzeichneten Gerichte werden mit regionalen Produkten zubereitet.
Die mit ★ gekennzeichneten Gerichte bieten wir gerne als kleinere Portion abzüglich 1,50 € an.
Bei Fragen hinsichtlich Allergene und Konservierungsstoffe, wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Vesper

Wurstsalat 	10,20 €
Schweizer Wurstsalat 	11,40 €
Dreierlei Badisch  Wurstsalat mit Brägele und Kräuterquark	14,80 €
Speck und Bergkäse am Stück  mit Butter und Brot	15,80 €
Schwarzwälder Räucherschinken  mit Butter und Brot	16,40 €

Die mit  gekennzeichneten Gerichte werden mit regionalen Produkten zubereitet.
Die mit  gekennzeichneten Gerichte bieten wir gerne als kleinere Portion abzüglich 1,50 € an.
Bei Fragen hinsichtlich Allergene und Konservierungsstoffe, wenden Sie sich bitte an unser Personal.



Unsere süßen Desserts

Crème Brulée  mit Vanilleeis und Sahne	9,60 €
Cappuccino Parfait  mit Sahne	8,20 €
Eierlikörparfait  mit Kompott der Saison und Sahne	9,60 €
Schokotörtchen mit Vanilleeis und Vanillesoße	9,60 €
Eine große Kugel Eis (Vanille, Erdbeere, Schokolade, Nuss) 	2,30 €
Gemischtes Eis mit Sahne  ohne Sahne	6,80 € 6,20 €
Eisschokolade <u>oder</u> Eiskaffee  mit Vanilleeis und Sahne	6,80 €
„Sanfter Engel“  mit Vanilleeis, Orangensaft und Sahne	6,80 €
Vanilleeis mit Baiser  mit Sahne	8,50 €
Vanilleeis mit Eierlikör  mit Krokant und Sahne	8,80 €
Nusseis mit Karamellsoße  mit Sahne	8,80 €
Sorbeteis mit Sekt <u>oder</u> Wodka	8,80 €
„Coup Dänemark“  mit Vanilleeis, Schokoladensoße und Sahne	8,80 €
„Nussknacker“ Vanille und Nusseis  mit Haselnusssoße mit gemischten Nüssen und Sahne	8,80 €
Schwarzwaldbecher nach „Art des Hauses“  mit Rumkirschen und Sahne	9,00 €
Heißer Apfelstrudel mit Vanilleeis, Zimtucker und Sahne	8,80 €

Die mit  gekennzeichneten Gerichte werden mit regionalen Produkten zubereitet.
Die mit  gekennzeichneten Gerichte bieten wir gerne als kleinere Portion abzüglich 1,50 € an.
Bei Fragen hinsichtlich Allergene und Konservierungsstoffe, wenden Sie sich bitte an unser Personal.