







## Unsere Suppenküche

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

## Feine Vorspeisen

<b>Kleiner Schwarzwälder Schinkenteller</b>  mit Butter und Brot	13,30 €
<b>½ geräuchertes Forellenfilet</b>  mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast	13,30 €
<b>½ Dutzend Schneckenragout</b> in Kräutersahnesoße mit Toast	12,20 €
<b>Ziegenkäse gratiniert</b> mit Blattsalat auf Rote Beete	14,30 €
<b>Räucherlachs</b> 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



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

## Pute

<b>Putenschnitzel überbacken</b> mit Ananas und Kroketten dazu Salat vom Buffet	21,90 €
--	---------



## Vegetarische Gerichte

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

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

## Spezialitäten vom Schwarzwälder Rind



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



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



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

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