

PastaPOESIE

Hausgemachte Tagliatelle

Gefüllte Conchiglioni

Bärlauch | Chorizzo | Parmesan

22,00 €



Spargel in Kerbelrahm

Morcheln | Klusmann's Ziegenkäse

24,00 €

Asiatisch

Zitronengras – Kokosschaum | Namekopilze | Maispoularde

26,00 €



Dinkelnudeln

Amalfi Zitrone | Lachsforellenschmelze

24,00 €

Ohne Lachsforelle

19,00 €

Spargelzeit

Grüner Spargel Cappuccino Parmesan |

Schinkengrissini

15,00 €

Bruchsaler Stangenspargel

Sauce Hollandaise | neue Kartoffelchen

26,00 €

mit Saftschinken oder Schwarzwälder Schinken*2

31,00 €

mit gebratenem Schwarzwald-Filet

39,00 €

mit Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken

42,00 €

Milchkalbsrücken-steak Princess überbacken

Sauce Hollandaise | Stangenspargel | Kroketten

42,00 €

Stangenspargel im Crépemantel*2

mit Schinken und Käse überbacken | Sauce Hollandaise

34,00 €

RheinHOLZ

unser täglich BROT

Murgtäler Holzofenbrot

Parmigiano Reggiano | Jordan Oliven | Sauerrahmbutter | Kräutergewürzsalz **8,50 €**



Mild geräucherter Schwarzwälder Nusschinken

50 g

6,80 €

-von Hand gesalzen-

vorFREUDE

Poget Auster

auf gestoßenem Eis | Baguette

6,90 € pro Stück

ab 6St. 6,50 € | ab 12St. 6,00_€

Spargel Tempura

Orangen-Ananas Chutney

19,50 €



11,00



Saisonale Salatvariation

€

GENUSSmomente

Spargel mit Wan Tan

Sojaglace | gepickelte Radieschen | Erbsensprossen

24,00 €

Tatar vom Simmentaler Rinderfilet

Schmand | junger Lauch | Tandori Malasa

24,00 €

auf Wunsch **30g Sibirskaya Kaviar** extra dazu:

65,00 €

Alle Preise verstehen sich in € und inklusive der gesetzlichen MwSt.

Wurstsalat Triologie „Schwarzwald“

Schwäbischer: Blutwurst | Apfel

Bauernart: Rettich | süßer Senf | Kräuter

Straßburger Art: Bergkäse | Staudensellerie

21,00 €

Ceviche von geräucherter Lachsforelle

Zitrusfrüchte | Chilli

25,00 €

hochGEFÜHL

Schnitzel vom Milchkalbsrücken in Landbutter gebraten

Wildpreiselbeeren | lauwarmer Gurken-Kartoffelsalat

29,00 €

Paillard vom Hirschrücken

Steinchampignons | Preiselbeeren | handgeschabte Spätzle

35,00 €

Gebratenes Kalbsbries in Nussbutter

Morcheln | Kartoffelschaum | Romanasalat | Gnocchi

28,00 €

Gebratene Maispouardenbrust mit Spargel gefüllt

Spätzle -Rösti

28,00 €

Käsespätzle mit Zwiebele*^{1,2}

Champignons | Bauernkäse

16,00 €

Schollenfilet in Zitronenbutter gebraten

Zweierlei Spargel | Steinsalz Kartoffel

34,00 €

**Milchlammstelze mit Aromaten glaciert**

Baharat | Rhabarber | geschmorte Mohren | Kartoffelkrapfen

28,00 €

Simmentaler Rinderfilet im Ganzen gebraten

Bernaise – BBQ – Chimichurri | Wurzelgemüse | Süßkartoffelsticks | gebratene Hörnchenkartoffeln

Für 2 Personen, 400 gr.**96,00 €**

Senfrisotto mit Parmigiano Reggiano

Gepickeltes Wurzelgemüse

24,00 €



ausKLANG

Pistazien Verveinecreme

Erdbeere | Rhabarber | Balsamico

15,00 €



Kardinalschnitte mit Lango Leggero

Ananas | Johannisbeere | Kaffeesauce

14,00 €



Original Beans Schokoladensorbet

Kalter Cappuccino | Kaffeebohnen crunch

15,00 €

Sorbet des Tages

11,50 €

Werfen Sie auch einen BLICK in unsere Eis Karte

Kinder

Kalbschnitzel in Landbutter gebraten

Rahmsauce | handgeschabte Spätzle

15,00 €

Handgeschabte Spätzle mit Bergkäse überbacken

Schinken und Champignons

7,50 €

Kinderpfannkuchen karamellisiert

Früchte | Rahm

7,50 €

Kleines Lachsschnitzel

Kartoffelpüree | kleines Gemüse

16,00 €

2 gebratene Maultaschen

Bio Ei | Speck

12,00 €

Alle Preise verstehen sich in € und inklusive der gesetzlichen MwSt.

DEFTIGES aus der VESPERkarte
(Wenn es nur was Kleines sein soll)

Schwarzwälder Schinkenbrot

Spiegelei | Landbutter

16,50 €

Deftiges Murgstubenvesper aus Fieg's Schlachtere

Hausgemachte Wurst | Bauernschinken | Käse | Butter | Landbrot

15,00 €

Toast „Croque Monsieur“

Schinken | Käse | Tomaten knusprig gebacken

16,00 €

Elsässer Flammkuchen

Sauerrahm | Speck | Zwiebeln

13,90 €

Feiner Käsesalat mit Weintrauben

Nüsse | Tomaten

13,50 €

SÜSSkräml

**Genießen Sie leckere, hausgemachte Kuchen und Torten nach
Mutter Sackmanns Rezepten.
Unsere täglich frische Auswahl finden Sie in unserer Kuchenvitrine.**

Feine Kuchen

z. B gedeckter Apfelkuchen, Erdbeerkuchen (je nach Saison)

4,30 €

Sahnetorten

z. B. Schwarzwälder Kirsch Torte, Käse-Sahne-Torte, etc.

4,80 €

Auch ein Blick in unsere Eis Karte lohnt sich!

HERZENSangelegenheit

über den wahren Wert der Regionalität

Der Wert einer <<regionalen Speisekammer>>
liegt für uns vor allem in der Möglichkeit zum freundschaftlichen
und vertrauten Umgang mit unsere Produzenten, Bauern und
Gärtnern.

Bei unseren Besuchen vor Ort und in persönlichen Gesprächen lassen wir
uns von deren Begeisterung für Ihr Produkt anstecken und inspirieren.
Zusammen sind wir so stets auf der Suche nach dem Bestmöglichen in
punkto Geschmacks, Qualität und Ökologie. So entstehen
Ideen für unsere Menüs die Sie (und uns) immer
aufs Neue begeistern sollen.

Lieber Gast,
unsere Küche kocht ausschließlich mit frischen Produkten und jodiertem Salz.
In unseren Speisen können alle Allergene enthalten sein.
Bei bestehenden Allergien und Intoleranzen wenden Sie sich an unser Serviceteam.
Gerne stehen wir Ihnen beratend zur Seite.

**Bitte informieren Sie unsere Mitarbeiter über Unverträglichkeiten
und Allergien.**

Geöffnet von 11:00-18:00 Uhr

Alles Kartoffel

Kartoffelspaghetti

Spiegelei | krosser Schwarzwälder Schinkenspeck | Belper Knolle

21,00 €

Gefülltes Kartoffelrösti

Ziegenkäse | Erdbeer-Minz-Salat

24,00 €



Agria Kartoffelstampf

Blumenkohl | Purple Curry

19,50 €



Geeiste Joghurt-Kartoffelsuppe

gebeiztes Eigelb | Lauchöl | Buchweizen

15,00 €



Bratkartoffelsalat mit Blutwurst

Apfelvinaigrette | Zwiebeln

22,00 €



Pont-Neuf Kartoffeln

Crème fraîche | gepickelte Zwiebeln | Wildkräutersalat

19,00 €

Tradition

Carpaccio vom Rinderfilet

Aprikosen-Chutney | Limette | Pinienkerne | Parmesan

24,00 €

Mozzarella Kugeln „Büffel Bill“

bunte Tomatensorten | Oliven | alter Balsamico

21,00 €



Wurstsalat Triologie „Schwarzwald“

Schwäbischer: Blutwurst | Apfel

Bauernart: Rettich | süßer Senf | Kräuter

Straßburger Art: Bergkäse | Staudensellerie

21,00 €

Kopfsalatherz mit Gribiche-Vinaigrette

gebeiztes Eigelb | Sauerteigbrotsplitter

18,00 €



Bunte Sommersalate

11,00 €



Regionale Speisen von Heimischen Erzeugern

Kraftbrühe von der Rinderschulter

Leberknödel | Zwiebelschmelze | wilder Lauch

15,00 €

Schnitzel vom Milchkalbsrücken in Landbutter gebraten

Wildpreiselbeeren | lauwarmer Kartoffel-Gurkensalat

29,00 €

Hirschrücken mit Haselnüssen

Hagebutte | Chicorée | Spätzle

35,00 €

Letschers Lachsforelle

Steinchampignons | Sauerampfer | Steinsalzkartoffeln

34,00 €

Milchkalbsrücken mit Pfifferlingen

Kerbelrahm | Erbsenschoten | Gnocchi

38,00 €

Lieblingsgerichte

Iberico Schweinerippe mit Picco de Gallo

Burgundersenfauce | Kopfsalat | Steinsalzkartoffeln

28,00 €

Käsespätzle mit Zwiebele

Champignons | Bauernkäse

16,00 €



Pollo Fino von der Maispoularde

Tandoori | Brokkoli | Bergkäse | Mais

28,00 €

Simmentaler Rinderfilet im Ganzen gebraten

Bernaise – BBQ – Chimichurri | Wurzelgemüse | Süßkartoffelsticks
gebratene Hörnchenkartoffeln

für 2 Personen 400g

96,00 €

Pfifferlinge in Landbutter gebraten

Alter Wengert | Kräuterrahm | Tagliatelle

24,00 €



Desserts

Geeistes Kaffir-Limetten Souffle

Apfelkompott | Wildheidelbeeren

15,00 €



Joghurt-Sauerrahmeis

Olivencandy | Honigwabe

14,00 €



Original Beans Schokoladensorbet

kalter Cappuccino | Kaffeebohnenecrunch

15,00 €



Sorbet des Tages

11,50 €



Vesper

Murgtärer Wurstsalat^{*2,3}

Bauernbrot | Landbutter

13,50 €

Feiner Käsesalat mit Weintrauben^{*1,2}

Nüsse | Tomaten

13,50 €



Toast „Croque Monsieur“^{*2}

Schinken | Käse | Tomaten

knusprig gebacken

16,00 €

Deftiges Murgstubenvesper^{*1,2}

aus Fieg's Metzgerei

Hausgemachte Wurst | Bauernschinken

Käse | Butter | Landbrot

15,00 €

Schwarzwälder Bauernschinken^{*2}

dünn geschnittenes Bauernbrot | Landbutter

Schindler's Kirschwasser

18,00 €

2 Schwarzwälder Forellenfilets

Sahnemeerrettich | Bauernbrot | Landbutter

13,50 €

Schwäbische Flädlesuppe

9,50 €

1 Paar Wiener Würstchen^{*2}

feine Salate | Meerrettich | Brot

7,50 €
