

## Zum Start...

### **Gillardeau Auster**

auf gestoßenem Eis | Baguette  
7,60 € pro Stück | ab 6St. 7,20 € | ab 12St. 6,70 €

### **Spanische Jahrgangs-Sardinen aus dem Atlantik**

– auch zum Teilen in der Dose serviert  
19,50 €

### **Balfego Thunfischbauch**

Avocadocreame | Fenchel | Koriander  
17,50 €

### **Schwäbische Auster**

überbackene Weinbergschnecken | Kräuterbutter | Camembert  
19,50 €

## Dazu....

### **Glas Winzersekt**

Pinot Sekt Brut Nature  
Weingut Dautel  
0,1 L – 12,00€

### **Glas Champagner**

Maurice Vesselle Extra Brut  
Cuvee Reserve Grand Cru  
0,1L - 21,00 €

### **Weißer Portwein**

Ramos Pinto  
0,05L – 9,00€

### **Schwarzwald Spritz**

Bergamotte | Needle Gin | Winzersekt | Tannenliebe  
10,50 €

## Tradition

### Winterliche Salatbowl

Cambertischinken | eingelegte Früchte | Moosbeeren vinaigrette | Feldsalat  
18,50 €

### Schwarzwurst Carpaccio

Senfvinaigrette | Radieschen | Brot Kruste  
24,00 €

### Essenz von der Maispoularde

Nameko Pilze | Kombualge  
12,00 €



### Markklößchen Essenz

Preiselbeeren | Knöpfe | Waldpilze  
11,00 €

### Salat von geräucherter Schweinebacke

Senfsaat | Zitrusfrüchtemarinade | geröstetes Filderkraut  
22,00 €

## Regionale Speisen von Heimischen Erzeugern

### Schnitzel vom Milchkalbsrücken in Landbutter gebraten

Wildpreiselbeeren | lauwarmer Gurken-Kartoffelsalat  
29,00 €

### Paillard vom Hirschrücken

Steinchampignons | Hagebutte | handgeschabte Spätzle  
35,00 €

### Kartoffelpagheti

Spiegelei | krosser Schwarzwälder Schinkenspeck | Belper Knolle  
21,00 €

### Kross gebratene Kalbsnieren

Sherry-Essigsauce | Wilder Lauch | Tomate | Bratkartoffel  
26,00 €

### Escalope vom Simmentaler Rinderfilet

Bratkartoffelsud | Gewürztomate | geräucherte Drillinge | Kohlsprossen  
38,00 €

## Lieblingsgerichte

### Barbarie Entenbrust knusprig gebraten

Calvados Apfel | Maronen | Rotkohl | geschmelzte Kartoffelknödel  
45,00 €

### Käsespätzle mit Zwiebele

Champignons | Bauernschinken | Salat Mesclun  
16,00 €

### Flusszander mit Kaperncrunch

Apfel-Zitronen Chutney | Senfsaat | Petersilienwurzel  
34,00 €

### Brunnenkresseschaum

geräucherter Tofu | Kartoffelchips  
16,50 €



### Schwarzer Winter Trüffel

Parmesanmilch | Tagliatelle  
32,00 €



### Geschnetzeltes vom Milchkalbsrücken

Geröstete Cashewkerne | Senfgurke | Pak Choi  
38,00 €

## Sandwiches

### Pulled Beef Burger

Cole Slaw | Romana Salat | Ananas | Wedges  
24,50 €

## Desserts

### Karottenkuchlein

Physalis | weiße Schokolade | Passionsfruchtsorbet  
14,00 €

### Karamellierte Birne

Zimtcrumble | Walnussmousse | Portweingelee  
14,00 €

### Mocca Parfait

Konfierte Heidelbeeren | Mandelfinancier  
14,00 €

### Sorbet des Tages

11,50 €

Werfen Sie auch einen BLICK in unsere Eis Karte



= Vegetarisch

## Vesper

### **Murgtaler Wurstsalat\*<sup>2,3</sup>**

Bauernbrot und Landbutter

13,50€

### **Feiner Kasesalat mit Weintrauben**

Nusse, Tomaten

13,50 €



### **Toast „Croque Monsieur“<sup>2</sup>**

Schinken, Kase und Tomaten  
knusprig gebacken

16,00€

### **Deftiges Murgstubenvesper aus Fieg's Schlachtere**

Hausgemachte Wurst, Bauernschinken<sup>2</sup>,  
Kase<sup>1,3</sup>, Butter und Landbrot

15,00€

### **Schwarzwaler Bauernschinken<sup>2</sup>**

dunn geschnittenem Bauernbrot, Landbutter  
Schindler's Kirschwasser

18,00€

### **2 Schwarzwaler Forellenfilets**

Sahnemeerrettich, Bauernbrot und Landbutter

13,50€

### **Schwabische Fladlesuppe**

9,50€

### **1 Paar Wiener Wurstchen\*<sup>2</sup>**

Mit feinen Salaten, Meerrettich und Brot

7,50€