

## 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**

Avocado creme | Fenchel | Koriander  
17,50 €

## 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

### Herbstliche Salatbowl

Cambertischinken | Feldsalat | eingelegte Früchte | Granatapfel  
18,50 €



### Schwarzwurst Carpaccio

Senfvinaigrette | Radieschen | Brot Kruste  
24,00 €

### Kürbis Cappuccino

Fourme d' Ambertschaum | Tomatenkirschen  
11,00 €



### Markklößchen Essenz

Preiselbeeren | Knöpfe | Waldpilze  
11,00 €

### Kompott von Rote Beete

Geräucherte Forelle | Rosevel Kartoffel | Meerrettich |  
22,00 €

## Regionale Speisen von Heimischen Erzeugern

### Schnitzel vom Milchkalbsrücken in Landbutter gebraten

Wildpreiselbeeren | lauwarmer Gurken-Kartoffelsalat  
29,00 €

### Paillard vom Hirschrücken

Steinchampignon | Hagebutte | handgeschabte Spätzle  
35,00 €

## Steinpilzsaison

### Herbstsalat

Steinpilze | Brezelcrunch | Balsamicovinaigrette | Cranberries  
24,00 €

### Steak vom Milchkalbsrücken mit Steinpilzrahm

Nußbutter-spinatblätter | handgeschabte Spätzle  
38,00 €

### Steinpilze Tagliatelle in Bauernbutter gebraten

Sauerrahm | Parmesan | Aromaten  
28,00 €



### Steinpilzmaultauschen

Waldpilzessenz | geschmelzle Zwiebele | Steinpilzkraut  
28,00 €

## Lieblingsgerichte

### Bachsaibling Caprese

Mozzarella | Tomaten | knuspriges Kartoffelbrot  
38,00 €

### Käsespätzle mit Zwiebele

Champignons | Bauernschinken | Herbstsalat  
16,00 €

### Suprême von der Maispoularde mit Aglio Olio

Pimentoschaum | Mais-Lauchfondue | Popcorn  
26,00 €

### Weißkohlcreme

Maronen | Trüffel  
17,50 €



### Brezelknödelsoufflé

Blutwurst | Moosbeere | Chanterelles  
22,00 €

## Sandwiches

### Pulled Beef Burger

Cole Slaw | Romanasalat | Ananas | Wedges  
24,50 €

## Desserts

### Kürbiseis mit gesalzenen Kürbiskernen

Getränkter Schokoladen Bisquit | gegrillte Orangen  
14,00 €

### Joghurteis

Honigwabe | karamellierte Oliven  
14,00 €

### Traubenmost Sorbet

Badische Scherben  
14,00 €

### Sorbet des Tages

11,50 €

Werfen Sie auch einen BLICK in unsere Eiskarte



= 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€