Zum Start …

Poget Auster
auf gestoßenem Eis | Baguette
6,90 € pro Stück
ab 6 St. 6,50 € / St.
ab 12 St. 6,00 € / St.

Spanische Jahrgangs-Sardinen aus dem Atlantik
auch zum Teilen
in der Dose serviert
22,00 €

Balfego Thunfischbauch
Avocadocreme | Fenchel
Koriander
24,00 €

Schwäbische Auster*[1,2]
überbackene
Weinbergschnecken
Kräuterbutter | Camembert
19,50 €

Dazu …

Glas Winzersekt Rosé
0,1 L – 13,00 €

Glas Champagner
Maurice Vesselle Extra Brut
Cuvée Reserve Grand Cru
0,1L - 21,00 €

Weißer Portwein
Ramos Pinto
0,05L – 7,20 €

Schwarzwald Spritz
Bergamotte | Needle Gin
Winzersekt | Tannenliebe
13,00 €

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

= Vegetarisch

PastaPOESIE

Hausgemachte Tagliatelle

Sobrasada
Spanische Wurstspezialität | Piri Piri | wilder Lauch
24,00 €

Schwarzer Winter Trüffel
Parmesanmilch | Tagliatelle
35,00 €

Asiatisch
Zitronengras–Kokosschaum | Namekopilze | Maispoularde
28,00 €

Paccheri Nudeln
Rote Beete | Ziegenkäse | Oliventapenade
19,00 €



Wir empfehlen dazu …

2023 Riesling „Durbach“
Weingut Andreas Laible, Baden
0,1 L 9,00 Euro
0,25 L 18,00 Euro

2021 Riesling Reserve
Domaine Trimbach, Elsass
0,375 L 44,00 Euro

2025 Riesling „Wiltinger“ Alte Reben
Weingut Nik Weis, Mosel
0,75 L 53,00 Euro

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

= Vegetarisch

Tradition

Saisonale Salatvariation
12,00 €

Salat von Waldpilzen
Kürbis Tramezzini | Birnenvinaigrette
Feldsalat | Fourme d' Ambert
22,00 €

Tatar vom Simmentaler Rinderfilet
Karamellisierte Zwiebelsauce | eingelegtes Eigelb mit Bottarga
29,00 €
extra dazu:
30 gr. Sibirskaya Kaviar
65,00 €

Gänseleber Creme Brûlée
Zimtblüte | Guaven Chutney | Honigbrot
25,00 €

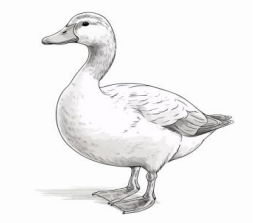
Kartoffel Mille Feuille mit Lachsforelle
Rübenkraut | Kümmelvinaigrette | Feldsalat
25,00 €

Seelenwärmer

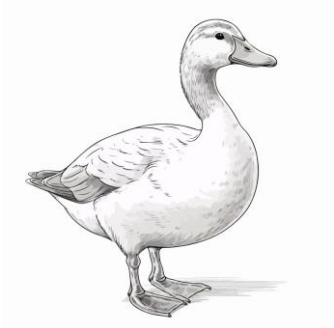
Essence von Trompetenpilzen
Rehkeule | Eierflädle
15,00 €

Cappuccino vom Muskatkürbis
Fourme d' Ambert Schaum | Chilitomate
15,00 €

Regionale Speisen von Heimischen Erzeugern



Schnitzel vom Milchkalbsrücken in Landbutter gebraten
Wildpreiselbeeren | lauwarmer Gurken-Kartoffelsalat
35,00 €



Bauerngans knusprig gebraten
Glasierte Maronen | Bratapfel
karamellisierter Rotkohl | Williamskartoffel
48,00 €

Paillard vom Hirschrücken
mit Steinchampignons gebraten
Preiselbeerrahm | handgeschabte Spätzle
38,00 €

Perlhuhnbrust mit Garnelen
Cashew Kerne | Peperoni | Terriyaki | Mango | Korianderreis
38,00 €

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

= Vegetarisch

Lieblingsgerichte

Königsbarsch in Knoblauchbutter
Chorizzo Sauce | Blattspinat | Tomatenrisotto
32,00 €

Käsespätzle mit Zwiebele*[1,2]
Champignons | Bauernkäse
16,00 €

Pörkelt von der Bachforelle
Estragon Quenelles | Wirsing | Eierknöpfle
38,00 €

Kutteln überbacken
Fourme d'Ambert | Granatapfel
junger Spinat | Mäusle-Kartoffeln
21,00 €

Ribeye Steak im Wasabimantel
Chanterelles | Roscoffzwiebelsud | Spinat | Nussbutter Kartoffelstampf
49,00 €

Dal Ma Spices
Schwarze Linsen | Ingwer | Feta | Avocado | Tomatenbutter
24,00 €

Süßkramerle

Bananenmousse mit Maracuja
Kokossorbet | Mandarinen
15,00 €

Maroneneisparfait
Portweinkirschen | Kakaocrunch
15,00 €

Pochierte Williamsbirne
Baccardi | Karamellisierte Mandeln | Weißes Moccaeis
15,00 €

Lebkuchensouffle (20 Minuten)
Altbiersabayon | Preiselbeere | Sauerrahmeis
18,00 €

Sorbet des Tages
11,50 €

Werfen Sie auch einen BLICK in unsere Eis Karte.

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

= Vegetarisch

Vesper

Murgtäler Wurstsalat[*2,3]
Bauernbrot | Landbutter 13,90 €

Feiner Käsesalat mit Weintrauben[*1,2]
Nüsse | Tomaten 14,50 €

Toast „Croque Monsieur“[*2]
Schinken | Käse | Tomaten
knusprig gebacken 16,00 €

Deftiges Murgstubenvesper[*1]
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 14,30 €

Schwäbische Flädlesuppe 10,00 €

1 Paar Wiener Würstchen[*2]
mit feinen Salaten | Meerrettich | Brot 7,90 €

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 auffällige
Unverträglichkeiten und Allergien
geöffnet von 18:00 bis 21:00 Uhr

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

= Vegetarisch