

Vorspeisen

Schwäbisches Bruschetta Bärlauchbaguette, geräucherte Forelle, Tomate Renchtäler Frischkäse, Wildkräuter	16,50
Ceviche von der Lachsforelle Avocado, gepickelter Rettich, Knoblauchbaguette gestockte Bauernmilch	19,50
Klussmanns Ziegenkäse Lauchflammkuchen, Zitrusfrüchte, Quendelhonig, karamellierte Pfeffernüsse	15,50
Burrata aus Bauernmilch Tomaten Carpaccio, Balsamico, Rucola und Basilikumpesto	17,00
Wildkräutersalat mit Himbeeressigvinaigrette Krustele und Spargelspitzen	9,50

Suppen

Tagessuppe	7,50
Creme von wildem Bärlauch geschmolzene Tomaten, Murgtärer Rahmkäse	8,00
Rinderkraftbrühe Maultaschen, Speck, Zwiebele	kl. 8,50 gr. 11,50

Frischer Stangenspargel

Bärlauchnudeln mit Spargel Parmesanschaum, Pinienkerne, Rucola	15,00
Stangenspargel mit Schwarzwälder Schinken² oder Saftschinken² Sauce Hollandaise, neuen Kartoffelchen	23,00
Stangenspargel im Crêpemantel Schinken ² und Käse ³ überbacken, Sauce Hollandaise	24,00
Spargel-Flammkuchen Schwarzwälder Hobelschinken, Wildkräuter	14,50

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.

¹Farbstoff, ²Nitrit, ³Konservierungsstoffe

Fischgerichte

Knusprig geräucherte Forellentarte Sauerrahm, Meerrettich, wilder Lauch	16,00
Zander kross gebraten Olivenschaum, Zucchini, Pimento Risotto	23,00
Murgtalforelle „Blau“ oder „Küchenmeister“ in Mandeln gebraten, Butterkartoffeln, Salatteller	24,00

Hauptgänge

Schweinelendchen „Renette“^{2 3} Sauce Smitane, Dauphine Kartoffeln, gemischter Salat	18,00
Paillard vom Hirschrücken mit Steinchampignons Preiselbeerrahm, handgeschabte Spätzle, Kräutersalat	25,00
Kalbssteak „Princess“³ mit Spargel überbacken Frühlingssalat, Kroketten	29,00
Simmentaler Rinderfilet mit Morcheln Sauerrahmsauce, Frühlingsgemüse, Anocchi	38,00

Regionale Speisen von heimischen Erzeugern

Käsespätzle³ mit Zwiebele Champignons, Bauernschinken, gemischter Salatteller	9,50
Schwäbische Maultaschen in Rahmkäsesauce überbacken Spargel, Kirschtomaten, Frühlingssalat	14,50
Stangenspargel mit Wiener Schnitzel vom Milchkalb Sauce Hollandaise, neuen Kartoffelchen	32,00
Entrecôte vom Murgtärer Weiderind Burgunderjus, Röstzwiebeln, Frühlingssalat, handgeschabte Spätzle	26,00

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.
¹Farbstoff, ²Nitrit, ³Konservierungsstoffe

Desserts

Apfelkuchen Zimtrahm, Bourbon Vanilleeis	12,00
Parfait von schwarzer Johannisbeere Kiwisalat, Baumkuchensplitter, Zitronen-Honigjoghurt	11,00
Topfengratin Marzipan, confierter Rhabarber, Haselnusseis	9,50
Geeister Vanillecrumble Erdbeersorbet, Orangen-Aperolschaum	11,00

Vesper

Schwarzwälder Schinkenbrot ² mit Spiegelei	9,50
Murgtaler Wurstsalat ^{2/3} mit feinen Salaten und Landbrot	9,50
Feiner Käsesalat ^{1/3} mit Nüssen und Tomaten	9,80
Bratenbrot mit Salaten und Remouladensauce ³	11,50
Deftiges Bauernvesper mit hausgemachter Wurst ² , Bauernschinken ² , Käse ^{1/3} , Butter und Landbrot	11,50
Schwarzwälder Bauernschinken ² mit Butter und Landbrot	11,80
1 Paar Wiener Würstchen ² mit feinen Salaten, Meerrettich ³ und Brot	6,80
2 Schwarzwälder Forellenfilets mild geräuchert mit Sahnemeerrettich ³	14,50
Bornholmer Räucherlachs mit Sahnemeerrettich ³ , Butter und Toast	16,00
Murgtaler Flammkuchen mit Speck ² , Zwiebeln und Sauerrahm	9,50

... und nach 21 Uhr

Kraftbrühe mit Flädle	8,50
Kalbssteak "Jenny Lind" ² mit Salatteller	22,00
Schweinelendchen mit frischen Champignons und Salatteller	17,50
Rumpsteak mit grünem Pfeffer und Pfifferlingen oder mit Kräuterbutter und Salatteller	24,00

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.
¹Farbstoff, ²Nitrit, ³Konservierungsstoffe