

Vorspeisen

Focaccia mit Tomaten-Auberginenconfit und Kräutersalat^{3,4}	kl. 12,50
Ziegenmilchjoghurt, karamellisierte Pfeffernüsse, Quendelhonig	gr. 16,50
Ceviche von der Lachsforelle^{1,3,4}	
Avocado, gepickelter Rettich, Knoblauchbaguette, gestockte Bauernmilch	19,50
Carpaccio von sommerlichen Gemüsen⁴	
mit Fenchel-Orangenchutney, Korinthen, Olivenbruschetta	15,50
Burrata aus Bauernmilch^{1,3}	
Tomaten Carpaccio, Balsamico, Rucola und Basilikumpesto	17,00
Wildkräutersalat mit Himbeeressigvinaigrette⁴	
Krustele und frische Pfifferlinge	9,50

Suppen

Tagessuppe	7,50
Geeiste Melonensuppe^{1,2,3}	
mit Minze, luftgetrocknetem Schwarzwälder Schinken,	9,50
Pfifferlingcreme^{2,3,4}	
mit Kruste, Sauerrahm und Entenschinken	8,50
Rinderkraftbrühe^{2,3,4}	kl. 8,50
Maultaschen, Speck, Zwiebele	gr. 11,50

Fischgerichte

Knusprig geräucherte Forellentarte^{1,3,4}	
Sauerrahm, Meerrettich, wilder Lauch	16,00
Zander kross gebraten	kl. 18,00
Olivenschaum, Zucchini, Pimento Risotto	gr. 23,00
Murgtalforelle „Blau“ oder „Küchenmeister“	
in Mandeln gebraten, Butterkartoffeln, 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, ⁴Gluten

Hauptgänge

Schweinelendchen „Renette“ ^{1,2,3,4} Sauce Smitane, Dauphine Kartoffeln, gemischter Salat	18,00
Paillard vom Hirschrücken mit Steinchampignons ⁴ Preiselbeerrahm, handgeschabte Spätzle, Kräutersalat	25,00
Kalbssteak „au four“ mit Steinchampignons überbacken ^{3,4} Sommersalat und Kroketten	24,00
Simmentaler Rinderfilet mit Pfifferlingen ⁴ Sauerrahmsauce, Sommergemüse, Anocchi	38,00

Regionale Speisen von heimischen Erzeugern

Frische Pfifferlinge in Kerbelrahm ^{1,3,4} mit Wildkräutern, Basilikumtagliatelle und Sommersalat	18,00
Käsespätzle ³ mit Zwiebele ⁴ Champignons, Bauernschinken, gemischter Salatteller	9,50
Schwäbische Maultaschen in Rahmkäsesauce überbacken ^{1,2,3,4} Zucchini, Kirschtomaten, Sommersalat	kl. 9,50 gr. 14,50
Schnitzel vom Milchkalbsrücken in Landbutter gebraten ^{3,4} mit Wildpreiselbeeren und lauwarmen Gurken-Kartoffelsalat	23,00
Entrecôte vom Murgtärer Weiderind ^{3,4} Burgunderjus, Röstzwiebeln, Sommersalat, handgeschabte Spätzle	26,00
Geschnetzelte von Kalbsnierle, Bries und Filet ^{1,2,3} in milder Estragon-Essigsauce mit jungen Lauch und Röstkartoffeln	19,50
Leberkäse auf unserer Art ^{2,3} mit Junghenne Spiegelei und Radieschen-Kartoffelsalat	17,50

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, ⁴Gluten

Desserts

Aprikosen Erdbeersalat ^{2,3} Grand Manierschaum, Bourbon Vanilleeis	11,00
Gefüllter Heidelbeercrêpes ^{3,4} Limonen Sauerrahm, Walnusseis	12,50
Topfengratin ^{2,3,4} Marzipan, confierter Rhabarber, Haselnusseis	9,50
Geeister Vanillecrumble ^{2,3,4} Erdbeersorbet, Orangen-Aperolschaum	11,00

Vesper

Schwarzwälder Schinkenbrot ² mit Spiegelei	9,50
Murgtärer 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
Murgtärer 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, ⁴Gluten