

BESTENS FÜR SIE ANGERICHTET

Kulinarische Kalendervorschau

Kulinarischer Herbst



*November: Freuen Sie sich auf Martinsgans mit typischen Beilagen
-von Herrn oder Frau Streckler tranchiert. Eine Gans
für 5 Personen, die 5. Person isst gratis mit.*

10. November: Candle-Light-Dinner

Die Festpauschale: Hochzeit, Geburtstag, Taufe - Weihnachtsfeier

*am 09. und 10. Dezember
exklusiver Künstler- & Weihnachtsmarkt direkt am Haus.*

31. Dezember: Silvester-Gala-Dinner



Lieber Gast!

*Detaillierte Informationen über Zutaten in unseren Speisen,
die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können (Zusatzstoffe),
erhalten Sie auf Wunsch bei unseren Servicemitarbeiter/innen.*

Vorspeisen

<i>Carpaccio vom Rinderfilet / Italienischer Brotsalat / Balsamicoessig</i>	€ 18,00
<i>Sechs Fine de Claire Austern auf Eis</i> ^{*(N)}	€ 15,00
<i>Karamellierte Gänsestopfleber / Apfelspalten / Portweinreduktion</i>	€ 25,00
<i>Wachtelbrust und Gänseleber auf Schwarzwurzelsalat / Trüffelschaum / Lila Kartoffelstampf</i>	€ 18,00
<i>Pochiertes Ei / Feldsalat / Entenbrustscheiben / weißes Trüffelöl / Speck und Croutons</i>	€ 16,00

Suppe

<i>Rahmsuppe von Hokkaido Kürbis / Thai Curry Garnele</i>	€ 11,00
---	---------

Fisch- und Fleischgerichte

	Zwischengericht	
<i>Bouillabaisse von Meeresfischen / Sauce Rouille / Safran-Kartoffel / Fenchel</i>	€ 23,00	€ 26,00
<i>Kross gebratener Seesaibling auf Sauerkraut / Rieslingsauce / Kartoffelcreme / Maronen</i>	€ 25,00	€ 28,00
<i>Seezunge „Müllerin“ mit Kapern und Oliven / Mangold / Petersilienkartoffeln</i>		€ 34,00
<i>Feldhasenrücken im Wirsingmantel Wachholderrahmsauce / Rotkraut / Kürbispüree</i>		€ 29,00
<i>Ofenfrischer Gänsebraten mit Gänsejus / Gewürzrotkraut / Maronen / Bratapfel / hausgemachte Kartoffelklöße</i>		€ 28,00
<i>Rehnüsschen mit herbstlichen Pilzen / Rouanersauce / Zwetschgen / Maronenpüree / Wirsingspätzle</i>		€ 28,00

*Zusatzstoffe: 1 Konservierungsstoff, 2 Farbstoff, 3 Antioxidationsmittel, 4 Süßungsmittel Saccharin, 5 Süßungsmittel Cyclamat, 6 Süßungsmittel Aspartam, enth. Phenylalaninquelle, 7 Süßungsmittel Acesulfam, 8 Phosphat, 9 geschwefelt, 10 chininhaltig, 11 coffeinhaltig, 12 Geschmacksverstärker, 13 geschwärzt, 14 gewachst, 15 gentechnisch verändert, 16 Rauch, 17 Stabilisator Carrageen, 18 Emulgator Soja Lecithin

*Allergene: A: Eier, B: Erdnüsse, C: Fisch, D: Glutenhaltiges Getreide, E: Krebstiere, F: Lupinen, G: Milch, H: Schalenfrüchte, I: Schwefeldioxid und Sulfite, J: Sellerie, K: Senf, L: Sesamsamen, M: Soja, N: Weichtiere (Mollusken)

Einfach Badisch

Vorspeisen

<i>Feldsalat an Kartoffeldressing / Speck & Croûtons</i> <small>*(A;D;G;I;J)(1,3,12,16)</small>	€ 7,50
<i>Kalbskopf & Forelle an Linsenvinaigrette / Kresse / Radieschen</i> <small>*(C;D;J;G;I)</small>	€ 17,00
<i>Törtchen von Ziegenkäse und grünem Apfel / Steinpilzsalat / Kürbisdressing / salziges Krokant</i> <small>*(A;D;G;I;J)</small>	€ 12,00
<i>Badische Flädlesuppe</i> <small>*(A;D;G;J)</small>	€ 5,80

Fisch- und Fleischgerichte

<i>Forelle „Blau“ oder „Müllerin“ / Kartoffeln / Blattsalat</i> <small>*(G;C;J)</small>	€ 16,90
<i>Ganze Kalbsniere im Fett gebraten / Senfrahmsauce / herbstliches Gemüse / Kartoffelpüree</i> <small>*(A;D;G;J;K;I)</small>	€ 21,00
<i>Kalbsrahmschnitzel mit herbstlichen Pilzen / Rahmsauce / hausgemachte Spätzle / kleiner Salat</i> <small>*(A;G;I;J;D;K)</small>	€ 23,00
<i>Rinderspitzen an Pfefferrahmsauce / saisonales Gemüse / Wirsingspätzle</i> <small>*(A;D;G;I;J)</small>	€ 23,00
<i>Schweinefilet unter der Kartoffelkruste / Rotweinsauce / Schwarzwurzelgemüse / Steckrüben</i> <small>*(D;G;I;J)</small>	€ 21,00

Vegetarisches Gericht

<i>Maultasche von Ziegenkäse mit herbstlichen Pilzen / gedünsteter Spitzkohl / Kartoffelgnocchi</i> <small>*(A;G;D;I;J)</small>	€ 17,80
--	---------

Desserts

<i>Topfenmousse mit Mango / Limettengelée / grünes Apfelsorbet / Schokoladenbrownie</i> <small>*(A;D;G;I;J) *(18)</small>	€ 10,00
<i>Tiramisu von Bratapfel / Karamellsahne / Blutorangengelée / weißes Kaffeeis</i> <small>*(A;D;G;I;J;H) *(18)</small>	€ 10,00
<i>Mousse von Zartbitterschokolade / Banane / Passionsfrucht / Schokoladenrumeis</i> <small>*(A;D;G;I;J;H) *(18)</small>	€ 10,00
<i>Carpaccio von Ananas / Passionsfruchtsauce / zweierlei Sorbet</i>	€ 8,50

Ein Stück vom Glück

Amuse bouche

*Törtchen von Ziegenkäse und grünem
Apfel / Steinpilzsalat / Kürbisdressing /
salziges Krokant*

*(A;D;G;I;J)

*Kross gebratener Seesaibling
auf Sauerkraut Rieslingsauce /
Kartoffelcreme / Maronen*

*(C;G;I;J;)

*Feldhasenrücken im Wirsingmantel
Wachholderrahmsauce / Rotkraut /
Kürbispüree*

*(E;A;D;G;I;J)

*Topfenmousse mit Mango /
Limettengelée / grünes Apfelsorbet /
Schokoladenbrownie*

*(A;D;G;I;J) *(18)

Menü EUR 51,00 inklusive begleitenden Weinen EUR 63,00

Unser Bestes

Amuse bouche

*Karamellisierte Gänsestopfleber /
Apfelspalten / Portweinreduktion*

*(A;D;G;I;J)

*Rahmsuppe von Hokkaido Kürbis /
Thai Curry Garnele*

*(N;E;C;G;J;I)

*Medaillons von Seeteufel an
Trüffelrahmsauce / Orangen Chicorée /
glasierte Maronen / Gnocchi*

*(C;E;D;G;I;J;)

*Rehniüsschen mit herbstlichen Pilzen /
Rouanersauce / Zwetschgen /
Maronenpüree / Wirsingspätzle*

*(A;D;G;I;J)

Auswahl vom Käsewagen

*(G)

*Mousse von Zartbitterschokolade /
Banane / Passionsfrucht /
Schokoladenrums*

*(A;D;G;I;J;H) *(18)

EUR 76,00

Begleitende Weine aus unserer Privatkellerei Hirschen

2016er Glottertäler Eichberg

Riesling

Kabinett trocken

0,1 l EUR 3,60

2014er Glottertäler Roter Bur

Spätburgunder Weißherbst

Qualitätswein trocken

0,1 l EUR 3,60

2015er Glottertäler Roter Bur

Spätburgunder Rotwein

Spätlese trocken

Barrique

0,1 l EUR 5,20

2016er Glottertäler Eichberg

Blanc de Noirs

Qualitätswein süß

0,1 l EUR 3,70

Herbstmenü

Amuse bouche

*Feldsalat an Kartoffeldressing /
Speck & Croûtons*

*(A;D;G;I;J)(1,3,12,16)

*Ofenfrischer Gänsebraten mit Gänsejus/
Gewürzrotkraut / Maronen / Bratapfel /
hausgemachte Kartoffelklöße*

*(A;D;G;J;I) (2,1,3,12,16)

*Tiramisu von Bratapfel /
Karamellsahne / Blutorangengelée /
weißes Kaffeeis*

*(A;D;G;I;J;H) *(18)

EUR 37,00

*Gerne servieren wir Ihnen unser Herbst- & Ein Stück vom Glück Menü
von 12.00 - 13.30 Uhr und von 18.00 bis 21.00 Uhr
Unser Menü „Unser Bestes“ halten wir für Sie bereit
von 12.00 - 13.15 Uhr und von 18.00 bis 20.30 Uhr*