

## \*Suppen\*

◆ Badische Flädlesuppe 5,00

Tomatensuppe mit Gin und Sahne 6,50

◆ Maultaschensuppe hausgemacht 7,50

Tomatensuppe \*vegan\* 5,00

\*Vorspeisen\* vom Buffet – 3 Gläschen/Tellerchen 14,00 auch zum teilen...

## \*Hauptgerichte\*

◆ „Cordon Bleu“ vom Schweinerücken gefüllt mit Kochschinken (2) und Schwarzwälder Bergkäse, dazu Pommes frites und Salat vom Buffet 23,50

◆ „Badisches Ochsenfleisch“ Gekochtes Schwarzwaldbrind vom Schwarzwaldhof mit Meerrettichsoße und Preiselbeeren, Kartoffeln & Salat vom Buffet 23,50 *(Klein 21,50)*

◆ Rumpsteak vom Schwarzwälder Rind mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat vom Buffet 29,50

◆ „Kutscherteller“ Rind- & Schweinesteak nach Art des Hauses mit Gemüse und Spätzle 27,00

◆ Pfefferschnitzel“ Paniertes Schweineschnitzel mit Pfefferrahmsoße, Pommes frites und Salat vom Buffet 19,90 *(Klein 18,40)*

◆ Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat vom Buffet 18,50 *(Klein 17,00)*

◆ Schweineschnitzel „Jäger Art“ mit Pommes frites und Salat vom Buffet 19,90 *(Klein 18,40)*  
Hausgemachter Hackbraten mit Rahmsoße, Kroketten und Salat vom Buffet 17,50 *(Klein 16,00)*

## \*Fisch\*

◆ Gebratenes Schwarzwälder Lachsforellenfilet mit Zitronen- Buttersoße, Basmatireis und Salat vom Buffet 26,00

## \*Vegetarisch\*




◆ Hausgemachte Kartoffel- Gemüseaultaschen mit Gemüse garnitur 19,90

Großer Salat vom Buffet mit gebackenem Ziegenkäse, Walnusskernen und Mangoessig 19,00

„Gemüsecurry vegan“ Frisches Gemüse in Curry- Kokossoße mit Basmatireis und Ananas- Mangochutney 18,50

Tortelloni mit Tomatensoße und Käse überbacken, dazu Salat vom Buffet 17,50

## Diese Woche

-  Leberknödelsuppe 6,50
-  Spargelcremesuppe 6,50
- Kleines Gericht: Kalbfleischbällchen mit Rahmsoße, hausgemachten Spätzle und Salat vom Buffet 18,50
-  Spaghetti Bolognese vom heimischen Biorind mit Salat vom Buffet 18,50

Beilage zusätzlich: Pommes frites, Kartoffeln oder Basmatireis 3,50/ Spätzle 4,50

## Beachten Sie auch unsere Tagesgerichte auf der Tafel !

### \*Dessert\*

Hausgemachtes Vanille – Parfait mit Erdbeere, Limette und Basilikum 9,00

„Panna Cotta“ & Eiscreme Joghurt- Pfirsich- Maracuja mit Erdbeeren 9,00

Lauwarmer Schokoladen-Vollkorn-Nusskuchen mit Vanilleeis und Sahne 8,80

2 Kugeln hausgemachtes Sorbet mit Früchtedeko 7,50

Gemischtes Eis (Vanille/Erdbeere/Schoko ) mit Sahne 7,00 Eine Riesen- Kugel Eis 4,80

(Vanille/Schoko/Erdbeere/Pfirsich- Maracuja-Joghurt/Cookie/Nuss)

Schwarzwaldsbecher Schoko und Vanilleeis mit Sahne, Kirschen und Kirschwasser 8,50

Vanilleeis mit heißen Himbeeren 8,50

Ladys Cup Vanille-, Schoko- und Nusseis mit Sahne und Eierlikör 8,50

 *Regionales Schwarzwald-Eis aus St. Peter !*

Folge uns auf



Instagram



Bei Gerichten mit Salat ist ein einmaliges Bedienen am Salat Buffet inklusive. Gerne dürfen Sie sich gegen Aufpreis mehrfach bedienen.

**Umbestellungen führen zu Preiserhöhungen.**



= Naturparkgerichte (ausgenommen Pommes frites, Reis, Melone, Pilze)

Alle Preise in Euro - In Klammer (Klein XX,XX) Preis für kleine Portion

-Wir binden Suppen und Soßen mit glutenfreiem Mehl. Kreuzkontaminationen können nicht ausgeschlossen werden. Genaue Informationen in der Allergen-Kennzeichnungsmappe oder auf Nachfrage. Allergien oder Unverträglichkeiten bitte mitteilen.

Zusatzstoffe: (2) mit Nitritpökelsalz. 4.) mit Phosphat 6.) mit Geschmacksverstärker **Irrtümer/Änderungen vorbehalten!**