

Suppen

 Badische Flädlesuppe 5,00

Tomatensuppe mit Gin und Sahne 6,50

 Maultaschensuppe *hausgemacht* 7,50

Tomatensuppe *vegan* 5,00

Vorspeisen vom Buffet – 3 Gläschchen/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 Schwarzwaldrind vom Biohof mit Meerrettichsoße und Preiselbeeren,
Kartoffeln & Salat vom Buffet 24,00 (*Klein 22,00*)

 Rumpsteak vom Breitnauer Biohof mit Kräuterbutter, Pommes frites und Salat vom Buffet 32,50

 „Kutscherteller“ Rind- & Schweinesteak nach Art des Hauses mit Gemüse und Spätzle 28,00

 „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- Gemüsemaultaschen mit Gemüsegarnitur 19,90

Großer Salat vom Buffet mit gebackenem Ziegenkäse, Walnusskernen und Himbeeressig 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
- ◆ Pfifferlingrahmsuppe mit Schnittlauch & Kracherle 7,50
- ◆ Spaghetti Bolognaise vom heimischen Biorind mit Salat vom Buffet 18,50
- „Pfifferlingrahmschnitzel“ 1 Stück Paniertes Schweineschnitzel mit frischen Pfifferlingen, Rahmsoße, Spätzle und Salat vom Buffet 23,50
- „Schwäbische Maultaschen“ mit Zwiebelsoße und Salat vom Buffet 14,80

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

Beachten Sie auch unsere Tagesgerichte auf der Tafel !

Dessert

Hausgemachtes Erdbeerparfait 9,00

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

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

2 Kugeln hausgemachtes Sorbet mit Früchtedekko 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)

Schwarzwaldeisbecher 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!**