

Anhang

Lieber Gast,

Gastgeber zu sein und Gäste verwöhnen zu dürfen, galt immer schon als Ausdruck verfeinerter Lebenskunst. Wir dürfen Ihnen versichern, dass es unser größtes Ziel ist, Ihnen Gastronomie mit Herz zu vermitteln.

Die „Kunst des Kochens“ liegt in der Begabung, Leidenschaft und Liebe, die man diesem Beruf widmet. Mit Herrn Pfannenstill haben wir einen Küchenchef, der diese Kriterien erfüllt.

Oberstes Gebot ist daher die Qualität und die Frische der Produkte. Es wird für Sie alles „a la minute“ - also fast in letzter Minute frisch zubereitet, um Ihnen eine ausgezeichnete Qualität der Speisen zu garantieren. Da dieses jedoch viel mehr Zeit in Anspruch nimmt, bitten wir Sie, für eventuelle Wartezeiten um Verständnis.



Gerichte, die mit dem Stempel gekennzeichnet sind, enthalten überwiegend Bestandteile, die in Baden-Württemberg bevorzugt in der Region Schwarzwald hergestellt, aufgewachsen oder angepflanzt wurden.

Eine Auswahl der regionalen Lieferanten finden Sie hier:

Decker & Mönch – Getreidemühle

Fischzucht Zordel aus dem Eyachtal

„Schwäbisch Hällische“ Fleischvermarktung

Unsere lokalen Jäger – Vielen Dank für das tolle Wild!

Eine Speisekarte mit Allergenkennzeichnung stellen wir Ihnen gerne zur Verfügung. Sprechen Sie uns bitte an!





Unser HeimatGenuss-Menü

Als Aperitif erhalten Sie ein Glas Riesling Sekt

Pfifferlingrahmsuppe

Milchschaum | Sherry | Mini-Semmelplätzchen

Weinempfehlung: 2017 Rosé Spätburgunder 1. Lage, trocken, Weingut Bercher, Baden

Zweierlei Wildschinkentatar

Wildschwein- und Rehschinkentatar | Preiselbeer-Crème fraîche | Wildkräuter

*Weinempfehlung: 2016 Sauvignon Blanc **, trocken, Weingut Bad Cannstatt, Württemberg*

Geschmorte Kalbsbäckle „Schwäbisch Hällisch“

Rotwein-Kräutersoße | herbstliches Gemüse | Spätzle

Weinempfehlung: Aufricht Rot, trocken, Weingut Aufricht, Baden

oder

Gebratenes Eyachtaler Quellwasserforellenfilet „Müllerin Art“

Gemüse | zerlassene Butter | Kräuterkartoffeln

Weinempfehlung: Spätburgunder blanc de Noirs, Weingut Bercher, Baden

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

Kirschen | Biskuit | Kirschwasser-Mascarpone

*Weinempfehlung: 2015 Schwarzriesling *, feinherb, Weingut Bad Cannstatt, Württemberg*

45,90

begleitende Weinreise pro Gang 0,1l

14,90 Aufpreis pro Person

Vorspeisen



Salatvariation

Rohkost- und Blattsalat | Balsamico Dressing | Croûtons

6,90

Wildkräutersalat

karamellierter Ziegenkäse | Feigensenf | Körner

8,90



Zweierlei Wildschinkentatar

Reh- und Wildschweinschinkentatar | Preiselbeer-Crème fraîche | Wildkräuter

11,90

Drei feurige Salzwassergarnelen

Zuckerschotensalat | Granatapfelkerne | Tomaten-Oliven-Crème

15,90

Weinempfehlung: 2016/2017 „Gretchen“ Weißwein Cuvée, trocken, Weingut Bruker, Württemberg

Hausgemachte Suppen

Essenz vom Rindertafelspitz

Flädle | Maultäschle

5,90

Pfifferlingrahmsuppe

Milchschaum | Sherry | Mini-Semmelplätzchen

6,90



Karotten-Apfelsuppe

Apfelessig | Petersilie | Blätterteigstange

7,90

Hauptgänge Vegetarisch

Hausgemachte Kürbisravioli

Kräuterrahmsoße | gebackener Kürbis | Kresse

15,90



Waldpilze in Kräuterrahm

frische Kräuter | Preiselbeeren | Butterlinguine

15,90



Safranrisotto

Grillgemüse | brauner Butterschaum / Pinienkerne

16,90

Hauptgänge Fisch

Gebratenes Eyachtaler Quellwasserforellenfilet „Müllerin Art“

Gemüse | zerlassene Butter | Kräuterkartoffeln

20,90

Weinempfehlung: Spätburgunder blanc de Noirs, Weingut Bercher, Baden



Gebratenes Kabeljaufilet

Pommery-Senf-Soße | buntes Selleriegemüse | Butterlinguine

22,90

Weinempfehlung: 2016 Chardonnay Spätlese, trocken, Weingut Bercher, Baden

Landleben



Eintopf „Gaisburger Marsch“

Rindertafelspitz | Gemüsewürfel | hausgemachte Spätzle | Kartoffeln

12,90



Hausgemachte Maultaschen „Klassisch“

Zwiebelschmelze

14,90



Gebratene Schweinefiletmedaillons

Waldpilzrahmsoße | Speckmantel | herbstliches Gemüse | Kartoffelgratin

19,90

Weinempfehlung: 2015 Trollinger „VI“ von alten Reben Barrique, trocken, Weingut Kistenmacher-Hengerer, Württemberg



Geschmorte Kalbsbäckle „Schwäbisch Hällisch“

Rotwein-Kräutersoße | herbstliches Gemüse | hausgemachte Spätzle

20,90

Weinempfehlung: Aufricht Rot, trocken, Weingut Aufricht, Baden



Wiener Schnitzel vom Milchkalbsrücken

Zitrone | Preiselbeeren | herbstliches Gemüse | Bratkartoffeln

22,90

Weinempfehlung: 2015 Trollinger, trocken, Seybold, Württemberg



Rostbraten

Rotweinsoße | Maultasche | Röstzwiebeln | herbstliches Gemüse | hausgemachte Spätzle

23,90

Weinempfehlung: 2015 Lemberger Edition Mönchs Waldhotel, Weingut Sonnenhof, Württemberg

„Surf & Turf“

Rinderfilet | Salzwassergarnele | Trüffeljus | Blattspinat | Kartoffelgratin

26,90

Weinempfehlung: 2015 Lemberger „VI“ von alten Reben Barrique, trocken, Weingut Kistenmacher-Hengerer, Württemberg



Rosa gebratener Rehrücken „Mönchs Waldhotel“

Preiselbeerjus | Pfifferlinge | herbstliches Gemüse | hausgemachte Schupfnudeln

27,90

Weinempfehlung: 2015 Spätburgunder GG Marienglas, trocken, Weingut Aldinger, Württemberg

Dessert

Schwarzwaldbecher

Vanilleeis | Schokoladeneis | parfümierte Schattenmorellen | Schokoladenstreusel
6,90

Waldbeerbecher

Vanilleeis | Schokoladeneis | Waldbeerragout | Schlagsahne
6,90

Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

Kirschen | Biskuit | Kirschwasser-Mascarpone
8,90

Weißes Schokoladen Panna Cotta

Mango-Sorbet | frische Früchte | Minze
8,90

Crêpe Suzette „am Tisch flambiert“

Orangenfilets | Grand Marnier | Vanilleeis
9,90

1 Kugel Eis

ohne Sahne 3,00 | mit Sahne 3,50

„Und zum Aufräumen...“ – Lokale Helden der Brennkunst!

Alpirsbacher Malzlikör oder Kräuterlikör	2cl	4,50
Alde Gott „Himbeer“ Edelbrand	2cl	5,50
Alde Gott „Mirabelle“ Edelbrand	2cl	5,50
Alde Gott „Kirsch“ Edelbrand	2cl	5,50
Gansloser “Obstbrand aus dem Barrique“	2cl	5,90
Gansloser “Zwetschgenbrand aus dem Barrique”	2cl	6,90