

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

Bärlauchschaumsuppe

Milchschaum | Schnittlauch | Kracherle

Weinempfehlung: 2016 Rosé Cuvée, „Pink Lady“, Weingut Klumpp, Baden

Wildkräutersalat

Balsamico Dressing | Aprikose | Kracherle

Weinempfehlung: 2017 Pinot blanc, trocken, Weingut Heitlinger, Baden

Lammlachse rosa gebraten

Rosmarinjus | schwarzer Knoblauch | Bohnengemüse | Polentaschnitte

Weinempfehlung: 2016 Lemberger Edition Mönchs Waldhotel, Weingut Sonnenhof, Württemberg

oder

Gebratenes Eyachtaler Quellwasserforellenfilet „Müllerin Art“

Gemüse | Mandelbutter | Kräuterkartoffeln

Weinempfehlung: 2016 Grauburgunder Ortswein, trocken, Weingut Bercher VDP, Baden

Erdbeer-Minzsalat

Maraschino | Schokoküchlein | Joghurt-Limetteneis

Weinempfehlung: 2017 Zuckerle Trollinger Weißherbst, Weifactum Bad Cannstatt, Württemberg

47,90

begleitende Weinreise pro Gang 0,1l

14,90 Aufpreis pro Person

Vorspeisen

Salatvariation

Rohkost- und Blattsalat | Balsamico Dressing | Kracherle

6,90



Wildkräutersalat

Balsamico Dressing | Aprikose | Kracherle

7,90



Tatar von der Rauchforelle

Limetten-Sahneerrettich | Pumpernickel | knusprige Kartoffelwürfel | Zupfsalat

12,90

Weinempfehlung: 2017 Bentz Rosé, trocken, Weingut Aldinger, Württemberg



Grüner Spargel

Cognacsoße | gehacktes Ei | Tomaten-Concassée | Schwarzwälder Schinken

14,90

Weinempfehlung: 2017 Rebhuhn Riesling, trocken, Weingut Aldinger, Württemberg



St. Jacobsmuschel & Wildkräutersalat

Balsamico Dressing | Aprikose | Kracherle

15,90

Weinempfehlung: 2017 Grauburgnder, trocken, Weingut Marcus Schneider, Pfalz

Hausgemachte Suppen

Rinderkraftbrühe

Flädle | Maultäschle | Schnittlauch

5,90

Bärlauchschaumsuppe

Milchschaum | Schnittlauch | Kracherle

6,90

Spargelcremesuppe

Spargel­einlage | Petersilie | Kracherle

7,90

Hauptgänge Vegetarisch

Asia Linsen

Pak Choi | Shiitake Pilze | Tomaten | Sprossen

15,90

Weinempfehlung: 2017 Pinot blanc, trocken, Weingut Heitlinger, Baden

Spargel-Perlgraupenrisotto

Spargel | Kräuter | Parmesan

16,90

Weinempfehlung: 2016 Grauburgunder, trocken, Weingut Bercher VDP, Baden

Spargelrolle



Spargel | Kräuterflädle | Sauce Hollandaise

17,90

Weinempfehlung: 2017 Rebhuhn Riesling, trocken, Weingut Aldinger, Württemberg

Hauptgänge Fisch



Gebratenes Eyachtaler Quellwasserforellenfilet „Müllerin Art“

Gemüse | Mandelbutter | Kräuterkartoffeln

20,90

Weinempfehlung: 2016 Grauburgunder, trocken, Weingut Bercher VDP, Baden

Weißer Heilbutt vom Grill

Pernodschaum | Grüner Spargel | Polentaschnitte

23,90

Weinempfehlung: 2016 Weißburgunder, trocken, Weingut Bercher VDP, Baden

Landleben



Hausgemachte Maultaschen „Klassisch“

Zwiebelschmelze | Brühe | Kartoffelsalat

15,90

Alb-Linsen

„Asia-Schweinebauch“ | hausgemachte Spätzle

15,90

Weinempfehlung: 2017 Pinot blanc, trocken, Weingut Heitlinger, Baden

Paniertes Schweinekotelette „Schwäbisch Hällisch“

Preiselbeeren | Gemüse | Pommes Frites

19,90

Weinempfehlung: 2015 Trollinger, trocken, Seybold, Württemberg

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Zitrone | Preiselbeeren | Bratkartoffeln

22,90

Weinempfehlung: 2015 Trollinger, trocken, Seybold, Württemberg

Rostbraten

Maultasche | geschmolzene Zwiebeln | Gemüse | hausgemachte Spätzle

23,90

Weinempfehlung: 2014, Incognito Cuvée, Weingut Phillip Kuhn, Pfalz

Gebratener Kalbsrücken

Sauce béarnaise | grüner Spargel | Kartoffel-Lauchgratin

27,90

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

Lammlachse rosa gebraten

Rosmarinjus | schwarzer Knoblauch | Bohnengemüse | Polentaschnitte

28,90

Weinempfehlung: 2016 Lemberger Edition Mönchs Waldhotel, Weingut Sonnenhof, Württemberg

Tranchen vom Rehrücken

Wacholderjus | Duxelles | karamellierter Apfel | Preiselbeer-Kräuterflädle

34,90

Weinempfehlung: 2016 „SUD“ Negroamaro Salento, trocken, Feudi die San Marzano, Apulien Italien

Dessert

Schwarzwaldbecher

Vanilleeis | Schokoladeneis | parfümierte Schattenmorellen | Schokoladenstreusel
6,90

Birne Helene

Rotweibirne | lauwarmer Schokosoße | Vanilleeis | Sahne
8,90
Weinempfehlung: 2016 Rosé Cuvée, „Pink Lady“, Weingut Klumpp, Baden

Erdbeer-Minzsalat

Maraschino | Schokoküchlein | Joghurt-Limetteneis
9,90
Weinempfehlung: 2017 Zuckerle Trollinger Weißherbst, Weingut Bad Cannstatt, Württemberg

Gebrannte Zitronentarte

eingelegte Litschi | Kokos-Limetten-Espuma
9,90
Weinempfehlung: 2017 Grauburgunder, trocken, Weingut Marcus Schneider, Pfalz

1 Kugel Eis

ohne Sahne 3,00 | mit Sahne 3,50

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

Scheibel Apricot Brandy	2cl	8,50
Scheibel Wilde Bergkirsche	2cl	9,90