

## 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

### Kürbisrahmsuppe

Kürbiskerne | Petersilie | Kürbiskernöl

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

\*\*\*\*\*

### Feldsalat

Sherry-Dressing | glacierte Feige | Kracherle | Speck

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

\*\*\*\*\*

### Rosa gebratener Hirschkalbsrücken

Preiselbeer-Portweinjus | Wirsing | Waldpilze | Schupfnudeln

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

oder

### Gebratenes Eyachtaler Quellwasserforellenfilet „Müllerin Art“

Gemüse | Mandelbutter | Kräuterkartoffeln

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

\*\*\*\*\*

### Dreierlei vom Apfel

Apfel-Panna-Cotta | Apfel-Minz-Chutney | Apfelsorbet

*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



### Feldsalat

Sherry-Dressing | glacierte Feige | Kracherle | Speck

7,90



### Lauwarmer schwäbischer Ziegenkäse

Oliveneröl | Kresse | karamellierter Kürbis | Stachelbeer-Feigensenf

11,90



### Forellenvariation

Forellentatar | Forellenroulade | Crème fraîche | Pflücksalat | Pumpernickelstaub

13,90



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

### Jakobsmuschel und Garnele

Karamellierter Kürbis | Feldsalat | Sherry-Dressing

14,90

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

# Hausgemachte Suppen

## Rinderkraftbrühe

Flädle | Maultäschle | Schnittlauch

5,90



## Pfifferlingrahmsuppe

Milchschaum | Sherry | Mini-Semmelplätzchen

6,90



## Fruchtige Kürbisrahmsuppe

Kürbiskerne | Petersilie | Kürbiskernöl

6,90

## Hauptgänge Vegetarisch

### Hausgemachte Kürbisravioli

Karamellierter Kürbis | Kräuterschaum | Sprossen

15,90

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



### Pfifferlinge in Kräuterrahm

Linguine | Kräuter | Preiselbeeren

15,90

### Buchweizenrisotto

Gemüse | Parmesan | Basilikumöl

15,90

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

### Gebratener Loup de Mer

Safranschaum | Paprikagemüse | Erdnüsse | Basmatireis

22,90

### Seeteufel-Medaillons vom Grill

Curry-Kokosschaum | Blattspinat | Gewürztomate | Butterlinguine

29,90

Weinempfehlung: 2018 Grauburgunder, trocken, Weingut Sonnenhof, Baden-Württemberg

# Landleben

## Hausgemachte Maultaschen „Klassisch“

Zwiebelschmelze | Brühe | Kartoffelsalat

15,90



## Geschmorte Kalbsbäckle

Sherryrahmsoße | Pilze | Gemüse | Macaire-Kartoffeln

21,90

## Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Zitrone | Preiselbeeren | Bratkartoffeln

22,90

## Rosa gebratene Lammhüftsteaks

Rosmarinjus | schwarzer Knoblauch | Paprikagemüse | Kartoffelgratin

22,90



## Rostbraten

Maultasche | geschmolzene Zwiebeln | Gemüse | hausgemachte Spätzle

23,90

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

## „Surf & Turf“

Rinderfilet | Salzwassergarnele | Kalbssoupe | Blattspinat | Kartoffelgratin

27,90

Weinempfehlung: 2015, Incognito, trocken, Weingut Phillip Kuhn, Pfalz

## Rosa gebratener Hirschkalbsrücken

Preiselbeer-Portweinjus | Wirsing | Waldpilze | Schupfnudeln

34,90

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



## Dessert

### Schwarzwaldbecher

Vanilleeis | Schokoladeneis | parfümierte Schattenmorellen | Schokoladenstreusel  
6,90

### Schokoladen-Haselnuss-Parfait

Eingelegte Rotwein-Gewürz-Feigen | Krokant | Minze  
7,90

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

### Hausgemachter weißer Schokoladenbrownie

Zwetschgenröster | Vanillesoße | Haselnusseis  
9,90

### Dreierlei vom Apfel

Apfel-Panna Cotta | Apfel-Minz-Chutney | Apfelsorbet  
9,90

### Brie de Meaux

Quitte | Pumpernickel  
9,90

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

### 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