

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

Schaumsuppe von der Petersilienwurzel

Gemüsewürfel | weißer Balsamico | Petersilienöl

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

Feldsalat

Sherry-Dressing | Pflaumen-Chutney | 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

Ananas, Basilikum und Gin

Crème brûlée | Chutney | Sorbet

Weinempfehlung: 2017 Zuckerle Trollinger Weißherbst, Weinfactum 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 | Pflaumen-Chutney | Kracherle | Speck

7,90



Feldsalat und geflämmtter Ziegenkäse

Olivenöl | Sherry-Dressing | Cocktailtomaten | Feigensenf

11,90

Carpaccio vom Rinderfilet

Basilikum-Pesto | alter Balsamico | Pinienkerne | Rucola

13,90



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

Gebratene Wachtelbrust

Pflaumen-Chutney | Feldsalat | Sherry-Dressing

14,90

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

Hausgemachte Suppen

Rinderkraftbrühe

Flädle | Maultäschle | Schnittlauch

5,90



Schaumsuppe von der Petersilienwurzel

Gemüsewürfel | weißer Balsamico | Petersilienöl

6,90



Fruchtige Kürbisrahmsuppe

Kürbiskerne | Petersilie | Kürbiskernöl

6,90

Hauptgänge Vegetarisch

Hausgemachte Kürbisravioli

Glasiertes Gemüse | Kräuterschaum | Sprossen

15,90

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

Gebratene Waldpilze in Kräuterrahm

Semmelknödel | Kräuter | Preiselbeeren

15,90



Perlgraupen-Risotto

Blattspinat | Belper Knolle | Petersilienöl

15,90

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

Hauptgänge Fisch

Gebratenes Eyachtaler Forellenfilet „Müllerin Art“

Gemüse | Mandelbutter | Kräuterkartoffeln

20,90

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



Gebratenes Skreifilet

Pommery-Senfschaum | gebratener Blumenkohl | Dauphine Kartoffeln

23,90

Gebratener Steinbutt

Blattspinat | braune Butter | Belper Knolle | Schupfnudeln

29,90

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

Landleben

Hausgemachte Maultaschen „Klassisch“

Zwiebelschmelze | Brühe | Kartoffelsalat

15,90



Gratiniertes Schweinefilet

Schwarzwälder Schinken & Emmentaler | Speckbohnen | hausgemachte Spätzle

20,90



Gebratene Maishähnchenbrust

Tomaten-Basilikum Soße | Blattspinat | Kartoffel-Lauchgratin

21,90

Wiener Schnitzel vom Kalbsrücken

Zitrone | Preiselbeeren | Bratkartoffeln

22,90

Rostbraten

Maultasche | geschmolzene Zwiebeln | Gemüse | hausgemachte Spätzle

23,90

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



Das „Beste“ vom Rind

Rinderbackenragout | Rinderfilet | gebratener Blumenkohl | Kartoffel-Lauchgratin

26,90

Weinempfehlung: 2015 Trollinger, trocken, Seybold, Württemberg



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

Sorbetvariation

Dreierlei hausgemachte Sorbets | frische Früchte | Minze
8,90

Schokolade und Kokos

weißer Schokoladen Brownie | Schokoladen-Kokosmousse | Kokos Eis
9,90

Ananas, Basilikum und Gin

Crème brûlée | Chutney | Sorbet
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