

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 Heimat Genuss-Menü

Als Aperitif erhalten Sie ein Glas Riesling Sekt

Pfifferling-Rahmsuppe

Gemüsewürfel | Markklöschen | Schnittlauch

Wildkräutersalat

Balsamico-Dressing | eingelegte Aprikosen | Kracherle

Sorbet

aufgegossen mit Sekt

Rib Eye Steak „Schwäbisch Hällisch“

Kräuterbutter | Speckbohnen | BBQ-Soße | Kartoffel-Lauch-Gratin

oder

Gebratenes Bachsaiblingsfilet „Müllerin Art“

Mandelbutter | Gemüse | Kräuterkartoffeln

Espresso Crème brûlée

Marinierte Erdbeeren | Sauerrahmeis | Haselnusskrokant

54,90

Vorspeisen

Salatvariation

Rohkost- und Blattsalat | Balsamico Dressing | Kracherle

6,90



Wildkräutersalat

Balsamico Dressing | eingelegte Aprikosen | Kirschtomaten

8,90



Caprese „Mönchs Waldhotel“

Strauchtomate | Büffelmozzarella | Avocado | Pinienkerne | Rucola | Olivenöl

10,90

Gebratene St. Jacobsmuschel

eingelegte Aprikosen / Wildkräuter | Balsamico | Ras El-Hanout

14,90

Hausgemachte Suppen

Rinderkraftbrühe

Flädle | Maultäschle | Schnittlauch

5,90

Pfifferling-Rahmsuppe

Gemüsewürfel | Markklöschen | Schnittlauch

6,90



Hauptgänge Vegetarisch

Käserahmspätzle

Bergkäse | geschmolzene Zwiebeln | Schnittlauch

15,90

Parmesan Risotto

Blattspinat | Belper Knolle | Kürbiskernöl

15,90

Gebratene Pfifferlinge in Kräuterrahm

Sherry | Semmelknödel | Kräuter | Preiselbeeren

17,90



Hauptgänge Fisch

Gebratenes Bachsaiblingsfilet „Müllerin Art“

Mandelbutter | Gemüse | Kräuterkartoffeln

21,90

Gebratenes Doradenfilet

Zucchini | Kirschtomaten | Curryschaum | Parmesan Risotto

25,90





Landleben

Hausgemachte Maultaschen „Klassisch“

Zwiebelschmelze | Rotweinsauce | Kartoffelsalat

15,90

„Schwarzwald“ Cordon Bleu vom Schweinerücken

Schwarzwälder Schinken | Emmentaler | Gemüse | Kartoffel-Lauch-Gratin

20,90

Gebratene Maisgockelbrust

Pfifferlinge | Cognacrahmsauce | Gemüse | hausgemachte Spätzle

21,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

Zitrone | Preiselbeeren | Bratkartoffeln

22,90

Gebratene Lammhüftsteaks

Rosmarin-Knoblauchjus | gebratener Zucchini | Kartoffel-Lauch-Gratin

23,90

Rostbraten

Rotweinsauce | geschmolzene Zwiebeln | Maultasche | Gemüse | hausgemachte Spätzle

23,90

Rib Eye Steak „Schwäbisch Hällisch“

Kräuterbutter | Speckbohnen | BBQ-Soße | Kartoffel-Lauch-Gratin

26,90

Dessert

Schwarzwaldbecher

Vanilleeis | Schokoladeneis | eingelegte Sauerkirschen | Schokoladenstreusel

6,90

Sorbet Variation

drei Sorbets | frische Früchte | Minze

7,90

Espresso Crème brûlée

Marinierte Erdbeeren | Sauerrahmeis | Haselnusskrokant

8,90

1 Kugel Eis

ohne Sahne 3,00 | mit Sahne 3,50

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

Scheibel Moor Birne	2cl	4,20
Scheibel Apricot Brandy	2cl	8,50
Scheibel Wilde Bergkirsche	2cl	9,90