

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

Kürbisrahmsuppe

Preiselbeeren | geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl

Feldsalat

Sherry-Balsamico-Dressing | eingelegte Pflaumen | Kracherle

Sorbet

aufgegossen mit Sekt

Rehrücken „aus heimischen Wäldern“

Preiselbeerjus | Wirsing | Waldpilze | Schupfnudeln

oder

Gebratenes Bachsaiblingsfilet „Müllerin Art“

Mandelbutter | Gemüse | Kräuterkartoffeln

Tonka Bohne, Zwetschge & Walnuss

Panna Cotta | Ragout | Rahmeis

54,90

Vorspeisen



Salatvariation

Rohkost- und Blattsalat | Balsamico Dressing | Kracherle

6,90



Feldsalat

Sherry-Balsamico Dressing | eingelegte Pflaumen | Kracherle

8,90

Feldsalat & gebratener Ziegenkäse im Speckmantel

Sherry-Balsamico Dressing | eingelegte Pflaumen | Kracherle

11,90

Carpaccio von der gepökelten Schweinebacke

Eierlikörsefsoße / Blattsalat | Balsamico | Kirschtomate

12,90

Hausgemachte Suppen

Rinderkraftbrühe

Flädle | Maultäschle | Schnittlauch

5,90



Kürbisrahmsuppe

Preiselbeeren | geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl

6,90



Waldpilzsuppe

Mini Semmelknödel | Schnittlauch

6,90

Hauptgänge Vegetarisch

Käserahmspätzle

Bergkäse | geschmolzene Zwiebeln | Schnittlauch

15,90

Hausgemachte Kürbismaultaschen

gebratener Kürbis | Kräuterschaum | Kresse

15,90

Perlgraupenrisotto

Blattspinat | Belper Knolle | Kürbiskernöl

15,90

Hauptgänge Fisch



Gebratenes Bachsaiblingsfilet „Müllerin Art“

Mandelbutter | Gemüse | Kräuterkartoffeln

21,90

Gebratenes Wolfsbarschfilet

Kürbisgemüse | braune Butter | Belper Knolle | Perlgraupenrisotto

25,90

Gebratener Steinbutt

Blattspinat | braune Butter | Belper Knolle | Schupfnudeln

29,90



Landleben

Hausgemachte Maultaschen „Klassisch“

Zwiebelschmelze | Rotweinsouße | Kartoffelsalat

15,90

Geschmorte Schweinebäckchen

Preiselbeerjus | Waldpilze | Wirsing | hausgemachte Spätzle

19,90

Gebratene Lammhüftsteaks

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

21,90

Gebratene Kalbsleber

Rotweinsouße | glasierter Apfel | geschmolzene Zwiebeln | Kartoffelstampf

22,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

Zitrone | Preiselbeeren | Bratkartoffeln

22,90

Rostbraten

Rotweinsouße | geschmolzene Zwiebeln | Maultasche | Gemüse | hausgemachte Spätzle

23,90

Rehrücken „aus heimischen Wäldern“

Preiselbeerjus | Wirsing | Waldpilze | Schupfnudeln

34,90

Dessert

Schwarzwaldbecher

Vanilleeis | Schokoladeneis | eingelegte Sauerkirschen | Schokoladenstreusel

6,90

Sorbet Variation

drei Sorbets | frische Früchte | Minze

7,90

Tonka Bohne, Zwetschge & Walnuss

Panna Cotta | Ragout | Rahmeis

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