

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

Pfifferling-Würfel | geröstetes Schwarzbrot | Schnittlauch

Wildkräutersalat

Honig-Senf-Dressing | lauwarme Erdbeeren | Kresse

Sorbet

aufgegossen mit Sekt

Medaillons von Kalb und Schwein

Cognacrahmsoße | Pfifferlinge | wilder Brokkoli | Herzogin-Kartoffeln

oder

Gebratenes Bachsaiblingsfilet „Müllerin Art“

Mandelbutter | Gemüse | Kräuterkartoffeln

Ananas, Kokos und Minze

Kokos-crème-brûlée | Ananas-Pfefferminz-Salat | Ananas-Pfefferminz-Sorbet

54,90

Vorspeisen



Salatvariation

Rohkost- und Blattsalat | Balsamico Dressing | Kracherle

6,90



Wildkräutersalat

Honig-Senf-Dressing | lauwarme Erdbeeren | Kresse

8,90

Wildkräutersalat & gebackener Ziegenkäse

Honig-Senf-Dressing | Erdbeeren | Thymian-Waldhonig | Kracherle

11,90

Kaltes „Surf and Turf“

Rinderfilet-Carpaccio / Salzwassergarnele | Parmesan | Olivenöl | Rucola | schwarzer Trüffel

15,90

Hausgemachte Suppen

Rinderkraftbrühe

Flädle | Maultäschle | Schnittlauch

5,90



Pfifferling-Rahmsuppe

Pfifferling-Würfel | geröstetes Schwarzbrot | Schnittlauch

6,90

Rote Paprikaschaumsuppe

St. Jakobsmuschel | Chili | Pernod | Schnittlauch

7,90

Hauptgänge Vegetarisch

Käserahmspätzle

Bergkäse | geschmolzene Zwiebeln | Schnittlauch

15,90

Pfifferlinge in Kräuterrahmsoße

Preiselbeeren | frische Kräuter | Semmelknödel

17,90



Trüffelnudeln

Linguine | Parmesan | schwarzer Trüffel | Schnittlauch

18,90

Hauptgänge Fisch

Gebratenes Bachsaiblingsfilet „Müllerin Art“

Mandelbutter | Gemüse | Kräuterkartoffeln

21,90

Gebratenes Lachsfilet „Label Rouge“

Spitzkohl | Ananas | Jaipur Curry | Dauphine Kartoffeln

23,90

Gebratene Dorade und Salzwassergarnele

Ratatouille | braune Butter | Parmesan | Pesto-Linguini | schwarzer Trüffel

25,90





Landleben

Hausgemachte Maultaschen „Klassisch“

Zwiebelschmelze | Rotweinsauce | Kartoffelsalat

15,90

Gebratene Schweinefiletmedaillons

Pfefferbeerenrahmsauce | Gemüse | Pommes frites

20,90

Gebratene Maispoularde „Supreme“

Ratatouille | Tomaten-Basilikumsoße | Pesto-Linguini

21,90

Wiener Schnitzel vom Kalb

Zitrone | Preiselbeeren | Bratkartoffeln

22,90

Rostbraten

Rotweinsauce | geschmolzene Zwiebeln | Maultasche | Gemüse | hausgemachte Spätzle

23,90

Medaillons von Kalb und Schwein

Cognacrahmsoße | Pfifferlinge | wilder Brokkoli | Herzogin-Kartoffeln

26,90

Rosa gebratener Rehrücken

Preiselbeeren-Rotweinssoße | Spitzkohl | Pfifferlinge | Haselnuss-Spätzle

33,90

Dessert

Schwarzwaldbecher

Vanilleeis | Schokoladeneis | eingelegte Sauerkirschen | Schokoladenstreusel

6,90

Erdbeerbecher

Vanilleeis | Erdbeereis | Erdbeeren | Schlagsahne | Erdbeersoße

6,90

Sorbet Variation

drei hausgemachte Sorbets | frische Früchte | Minze

7,90

Ananas, Kokos und Minze

Kokos-crème-brûlée | Ananas-Pfefferminz-Salat | Ananas-Pfefferminz-Sorbet

8,90

Hausgemachter Kaiserschmarrn

Wahlweise mit: Apfelmus, Vanilleeis oder Zwetschgenröster

14,90

Da unser Kaiserschmarrn mit besonders viel Liebe frisch zubereitet wird, können Sie die Gaumenfreude nach einer Wartezeit von etwa 20 Minuten genießen.

Vorfreude ist ja bekanntlich die schönste Freude!

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