

## 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 |