

## 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

## Spargelcremesuppe

Spargelwürfel | geröstetes Schwarzbrot | Schnittlauch

\*\*\*\*\*

## Wildkräutersalat

Honig-Senf-Dressing | lauwarme Erdbeeren | Kresse

\*\*\*\*\*

## Sorbet

aufgegossen mit Sekt

\*\*\*\*\*

## Rosa gebratener Rücken vom Maibock

Preiselbeeren-Rotweinsosse | Spitzkohl | Steinchampignons | Haselnuss-Spätzle

oder

## Gebratenes Bachsaiblingsfilet „Müllerin Art“

Mandelbutter | Gemüse | Kräuterkartoffeln

\*\*\*\*\*

## Erdbeeren und Minze

Mandel-crème-brûlée | Erdbeer-Minze-Ragout | Sauerrahm-Mandeleis

**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

### Grüner Spargel und Erdbeeren

Schwarzwälder Schinken / Basilikum Öl | Kresse

14,90

## Hausgemachte Suppen

### Rinderkraftbrühe

Flädle | Maultäschle | Schnittlauch

5,90



### Spargelcremesuppe

Spargelwürfel | geröstetes Schwarzbrot | Schnittlauch

6,90

## Hauptgänge Vegetarisch

### Käserahmspätzle

Bergkäse | geschmolzene Zwiebeln | Schnittlauch

15,90

### Gratinierte Spargelroulade

Kräuterpfannkuchen | weißer und grüner Spargel | Sauce Hollandaise

17,90

## Hauptgänge Fisch

### Gebratenes Bachsaiblingsfilet „Müllerin Art“

Mandelbutter | Gemüse | Kräuterkartoffeln

21,90



### Gebratenes Wolfsbarschfilet

grüner Spargel | braune Butter | Belper Knolle | Pesto-Linguini

25,90



## Landleben

### **Hausgemachte Maultaschen „Klassisch“**

Zwiebelschmelze | Rotweinsauce | Kartoffelsalat

15,90

### **Geschmorte Schweinebäckchen**

Preiselbeerjus | Steinchampignons | Spitzkohl | hausgemachte Spätzle

19,90

### **Gebratene Maishähnchenbrust**

Grillgemüse | Tomaten-Basilikumsoße | Pesto-Linguini

20,90

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

Zitrone | Preiselbeeren | Bratkartoffeln

22,90

### **Rostbraten**

Rotweinsauce | geschmolzene Zwiebeln | Maultasche | Gemüse | hausgemachte Spätzle

23,90

### **Rosa gebratener Rücken vom Maibock**

Preiselbeeren-Rotweinsauce | Spitzkohl | Steinchampignons | 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

### Erdbeeren und Minze

Mandel-crème-brûlée | Erdbeer-Minze-Ragout | Sauerrahm-Mandeleis

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