

## 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 | Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne

\*\*\*\*\*

### Feldsalat

Sherry-Dressing | eingelegte Aprikosen | Kresse

\*\*\*\*\*

### Sorbet

aufgegossen mit Sekt

\*\*\*\*\*

### Rosa gebratener Lammrücken

Rosmarinjus | Speckbohnen | schwarzer Knoblauch | Kartoffel-Lauchgratin

oder

### Gebratenes Bachsaiblingsfilet „Müllerin Art“

Mandelbutter | Gemüse | Kräuterkartoffeln

\*\*\*\*\*

### Schokolade, Pflaume und Tonkabohne

Schokoladenbrownie | Pflaumenragout | Tonkabohnen-Sauerrahmeis

**54,90**

## Vorspeisen



### Salatvariation

Rohkost- und Blattsalat | Balsamico Dressing | Kracherle

6,90



### Feldsalat

Sherry-Dressing | eingelegte Aprikosen | Kresse

8,90

### Feldsalat und gebackener Ziegenkäse

Sherry-Dressing | Preiselbeeren | Kracherle

11,90

### Ananas und Garnele gebraten

Blattsalat / Parmesan | Curry Delhi | schwarzer Trüffel

15,90

## Hausgemachte Suppen

### Rinderkraftbrühe

Flädle | Maultäschle | Schnittlauch

5,90



### Kürbisrahmsuppe

Preiselbeeren | Kürbiskernöl | geröstete Kürbiskerne

6,90

### Rote Paprikaschaumsuppe

Garnele | Chili | Pernod | Schnittlauch

8,90

## Hauptgänge Vegetarisch

### Käserahmspätzle

Bergkäse | geschmolzene Zwiebeln | Schnittlauch

15,90

### Hausgemachte Gemüsemaultaschen

Rahmwirsing | Kräuterschaum | Kresse

17,90



### Trüffelnudeln

Linguine | Parmesan | schwarzer Trüffel | Schnittlauch

18,90

## Hauptgänge Fisch

### Gebratenes Bachsaiblingsfilet „Müllerin Art“

Mandelbutter | Gemüse | Kräuterkartoffeln

22,90



### Gebratenes Lachsfilet „Label Rouge“

Rahmwirsing | Pflaumen | braune Butter | Kartoffel-Schnittlauch-Stampf

28,90

### Weißer Heilbutt mit Kräuterkruste

wilder Blumenkohl | braune Butter | Parmesan | Pesto-Linguini | schwarzer Trüffel

30,90



## Landleben

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

Zwiebelschmelze | Rotweinsauce | Kartoffelsalat

16,90

### **Gebratene Schweinefiletmedaillons**

Steinchampignonrahmsauce | wilder Blumenkohl | hausgemachte Spätzle

21,90

### **Dreierlei vom „Schwäbisch Hällischen“ Landschwein**

Bauch | Backe | Filet | Rahmwirsing | Portweinsauce | Schupfnudeln

22,90

### **Wiener Schnitzel vom Kalb**

Zitrone | Preiselbeeren | Bratkartoffeln

24,90

### **Rostbraten**

Rotweinsauce | geschmolzene Zwiebeln | Maultasche | Gemüse | hausgemachte Spätzle

26,90

### **Rosa gebratener Lammrücken**

Rosmarinjus | Speckbohnen | schwarzer Knoblauch | Kartoffel-Lauchgratin

29,90

### **Rosa gebratener Rehrücken**

Preiselbeeren-Rotweinsöße | Rahmwirsing | Steinchampignons | Schupfnudeln

34,90

## Dessert

### Schwarzwaldbecher

Vanilleeis | Schokoladeneis | eingelegte Sauerkirschen | Schokoladenstreusel

6,90

### Eisbecher „Mönchs Waldhotel“

Walnusseis | Vanilleeis | Zwetschgenröster | Schlagsahne | Karamellsoße | Haselnusskrokant

7,90

### Sorbet Variation

drei hausgemachte Sorbets | frische Früchte | Minze

7,90

### Schokolade, Zwetschge und Tonkabohne

Schokoladenbrownie | Zwetschgenröster | Tonkabohnen-Sauerrahmeis

9,90

### 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 |