

## Der Anfang

- Pikante Crèperoulade**  € 14  
Mit Schwarzwälder Schinken
- Rucola-Feigensalat** € 15  
Himbeerdressing • Ziegenfrischkäse

## Suppen

- Maronencrèmesüppchen**  € 9
- Petersilienwurzelsuppe** € 13  
Jakobsmuschel • Parmesancrisp • Chiliöl

## Salat

- Beilagen Salat**   € 8  
Regionale Salate
- Salat der Saison**  € 13  
Rohkostsalate • Tomate • Gurke • Blattsalat
- Chicoréesalat**   € 15  
Rote Bete • Walnüsse • Ziegenfrischkäse

*Unsere Salate werden Ihnen auf Wunsch mit Joghurt oder weißem Honig-Balsamico-Dressing und Baguette serviert.*


## Winterliche Leckereien

Mönchs Maultaschen (*hausgemacht*)  € 17

Jus • Kartoffelsalat • Speckzwiebeln

Als Vorspeise

€ 13

(wahlweise mit Gemüseaultaschen) 

Winterschäufele vom Landschwein  € 24

Dunkelbiersauce • glasierte Möhren • Butterspätzle

Mönchs Rinderroulade  € 26

Apfelrotkohl • Butterspätzle

Mönchs Winterrostbrätle € 32

Rotweinjus • zweierlei Zwiebeln • Sauerkraut • Pommes Dauphine

Rumpsteak aus dem Schwarzwald (250 g) € 36

Kräuterbutter • Pommes Frites • Salatbouquet



Wahlweise **Portweinjus € 3**

## Fisch

Bachsaibling aus dem Schwarzwald  € 28

auf der Haut gebraten • Rahmwirsing • Kartoffel-Selleriepüree

## Vegetarisch

Käsespätzle 	€ 17
Bergkäse • Gouda • Schmelzzwiebeln • Röstzwiebeln	
Gebackene Steinchampignons 	€ 18
Kräuterquark	
Rotkraut - Kartoffelstrudel	€ 21
Thymianschaum	

## Dessert

Espresso mit einem Manufakturtrüffel	€ 5
Apfelküchle	€ 10
Zimt-Zucker • Vanillesauce	
Lauwarmer Schokokuchen mit flüssigem Kern	€ 10
Vanilleeis • Sahne	
Schwarzwaldbecher	€ 11
Vanilleeis • Schokoeis • Kirschragout • Kirschwasser • Schokosoße • Sahne • Schokoraspel	

Auf Wunsch bieten wir Ihnen auch einzelne Kugeln aus unserem Eissortiment: (Vanille, Schokolade, Erdbeere sowie tagesaktuelle Sorbets)

1 Kugel € 3,50 | 2 Kugeln € 6 | 3 Kugeln € 8,50

## Manufaktur-Trüffel & Pralinen

3 Stück € 7 | 6 Stück € 10 | 9 Stück € 16 |

### Mousse weiß (ohne Alkohol)

weiße Mandelmousse auf knuspriger Japonais Rondelle,  
umhüllt von Milchkuvertüre, mit echtem Goldstaub dekoriert

### Arancini Noir (ohne Alkohol)

dunkle Trüffelmasse mit fruchtigen Orangenstückchen, umhüllt von feinsten  
dunkler Kuvertüre, mit Orangenlinien

### Walnuss-Marzipan (ohne Alkohol)

auserlesenes Walnussmarzipan aus 60% Mandeln und Walnüssen,  
in weißer und dunkler Kuvertüre, dekoriert mit einer auserlesenen Walnuss

### Nougatine (ohne Alkohol)

knuspriges Mandelkrokant, gefüllt mit feinsten Mandelnougat-Crème, zur Hälfte  
in Milchkuvertüre umhüllt

### Piemonteser (ohne Alkohol)

ganze geröstete Piemonteser Haselnuss, umgeben von Haselnuss-Nougat-Creme  
mit Dekor-Rosette

### Truffes dunkel

zartschmelzende Truffesmasse, umhüllt von feinsten dunkler Kuvertüre

### Truffes Baileys

Truffesmasse mit original Baileys umhüllt von Milchkuvertüre

### Truffes Marc de Champagne

heller Kern aus Truffesmasse mit erlesenem Marc de Champagne, umgeben von dunkler  
Truffesmasse, in Staubzucker gerollt

### ***Verschenken und zuhause genießen:***

*Gern können Sie unsere Manufaktur-Trüffel & Pralinen auf Wunsch auch mitnehmen.*

*Sprechen Sie unsere Service-Mitarbeiter an.*