

*Spass am Genuss
2018*

*jeden
Donnerstag*

Menüplausch

*stellen Sie sich
3 Gänge als Menü
frei aus der
Karte zusammen
34 €
inkl. Kaffee*

Gerichte deren Grundprodukte
im Einzugsgebiet des
Naturpark / Südschwarzwald angebaut
und hergestellt werden, haben wir
mit diesem Symbol
gekennzeichnet.



Die Zutaten der anderen Gerichte
wie Mehl, Eier, Butter, Sahne und
Kartoffeln, stammen auch aus
unserer Heimat.

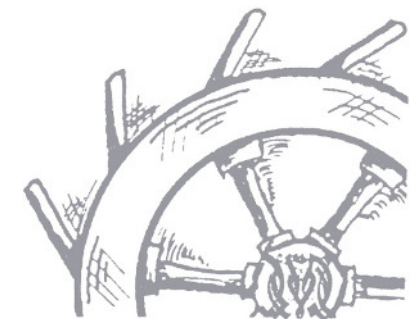
Freuen Sie sich auf unsere
bodenständige, frisch, freche Küche,
mit Ausflügen in die Exotik

Naturschutz mit
Messer und Gabel.



Allergien,

sollten Sie eine Lebensmittelunverträglichkeit
haben, so teilen Sie uns das bitte mit. Unsere
Gerichte mit wechselnden Rezepturen können
gleich mehrere Allergie auslösende Zutaten haben.
Wir beraten Sie immer ganz aktuell



MENÜ

Idee zum Winter

1,2,5, **SKREI Winterkabeljau** 16,-
pochiert auf schwarzen Linsen
mit Feldsalat
* * *

1,4,9 **ENTRECÔTE** 26,-
am Stück saftig gebraten mit
Sauce Café de Paris knackigem Gemüse,
Pommes-lafittes und
Petersilienrahmkartoffeln,
* * *

1,4,8,9 **TONKABOHNEN - EIS** 10,-
auf Ananas Pina Colada Salat in der
Brickteig Hippe

MENÜ 46,- €

Passende Wein-Empfehlung

- je 1 Glas Weiß & 1 Glas Rot
10,-

MÜLLER MENÜ

für 2 Personen
immer etwas das Sie überrascht

APERÖ

* * *

VORSPEISE - Fisch

HAUPTGERICHT - zweierlei Fleisch

DESSERT - süße Naschereien

98 €

MENÜ'CHEN

alles klein und fein serviert

1,4,5,8,9 **RADICCIO & FELDSALAT** 4,8
mit Zupfkäse und Erdnusspulver
* * *

4,9 **SCHWEINEMEDAILLON** 14,8 
auf schwarzen Linsen mit Maisküchle
* * *

1,4,8,9 **BUTTERWAFFEL** 4,8 
mit Erdbeerlime, Joghurt und Erdbeer-Eis
19,8 €

☺ Gluten und Lactose
freie Gerichte, fragen Sie
uns einfach.



Unsere Weinempfehlung:

MERLOT CUVÉE

Kräftiger Roter aus
dem französischen
Südwesten

Fl. 26,- €
Gl. 5,4 €

VORWEG

€

- | | | | | |
|-------------|---------------------|--|---|--|
| 5,6,9 | FELDSALAT | mit zweierlei Dressing, Laugencrosstins, und frisch geriebener Meerrettich | 7,8 | |
| | | 5,6,9 PICCOLO auf kleinem Teller | 4,4 | |
| 1,4,5, | WINTERSALAT | mit Zupfkäse, Kürbis-Chutney, Dattel-Balsamico und Fenchel-Salami | 9,8 | |
| | | 1,2,4,5 LACHSTATAR mit Limonenöl dazu Aioli, Honigrauch und Joghurt-Dipp | 14,- | |
| | | 1,4,5, ENTENBRISUT aus dem Heißrauch auf schwarzen Linsen | 15,- | |
| 1,5, | GAMBAS AIOLI | mit gebratener Schwarzwurst, Karamellapfel und Endiviensalat | 16,8 | |
| 1,2,3,4,5,9 | CORNETTS | (kleine Tannenholztüten) das Vorspeisenerlebnis, in der Staffel serviert
heiß, kalt, würzig, raffiniert einzeln gefüllt | 8 St. für 2 Pers. 36,-
12 St. für 3 - 4 Pers. 54,- | |

zum LÖFFELN






- | | | | | |
|--------|------------------------|---|-----|--|
| 4,9,12 | KARTOFFEL-SUPPE | mit Zitronenblätter und einen Hauch Curry | 6,- | |
| 4,9,12 | KALBSBOUILLON | mit Maisküchle und langem Schnittlauch | 5,6 | |

die KLASSIKER

- | | | | |
|-----------------------|-------------------------|---|------|
| | 1,2,3,4,6,9 | „LASS DICH ÜBERRASCHEN“ | 18,8 |
| | | marktfrisches wahlweise mit FLEISCH oder FISCH es wird wirklich nichts verraten, | |
| 1,5,9, | WIENER-SCHNITZEL | wellig in Butter gebraten, mit Rotwein-Preiselbeeren und goldgelber Rösti | 23,2 |
| | | oder mit einem knackigen Gartensalat dazu | |
| Für 2 Personen | 1,4,6,9,12 | ENTRECÔTE DOUBLE (550 Gr.) rosa gebratenes Angus Rind,
am Tisch für Sie tranchiert mit frechem Pfannengemüse,
Kartoffeln und handgeschlagene Sauce Hollandaise | 76,- |




VEGO - Vario

Vegetarisch für Fleisch - und Fischliebhaber

4,9, WILDE PILZE mit sonnengetrockneten Tomaten einem Tropfen Trüffelöl, Blattspinat auf Maisküchle	18,-	
4,9 SCHWARZE BELUGA LINSEN mit gegrillte Zucchini, glacierte Rüben und Pommes-lafittes	15,-	
4,9 FEINE NUDELN mit geschmälzten roten Zwiebeln; langem Schnittlauch und geriebenem Bergkäse	12,8	
4, RÖSTI goldgelb in Fassbutter dazu Blattspinat mit zweierlei Karotten und Knoblauchdipp	14,-	
4,5,9 KNACKIGES WOKGEMÜSE in heller Sojasauce mit Zitronenblätter in der Hippe	14,8	
4,9 RAHMKARTOFFELN mit Petersilien-Pesto, Gewürzrotkraut und Pommes-lafittes	12,-	





Stellen Sie sich Ihr Gericht selbst zusammen mit	ENTRECÔTE	+	12,-
	SCHWEINEMEDAILLON	+	8,-
	5, ENTENBRUST aus dem Heißrauch	+	10,-
	2 EGLIFILET	+	9,-
	3 GAMBAS Black Tiger	+	12,-
	2, „SKREI“ WINTERKABELJAU	+	12,-
	1, KAPUTTDES EI aus der Pfanne mit Rauchsatz	+	4,-
	Auf Wunsch auch als kleinere Portion abzüglich		2,-

DESSERT plus die Dessertkarte


1,4,8,9 TONKABOHNEN-EIS auf Ananas Pina Colada Salat in der Brickteighippe	10,-	
1,4,8,9 MALZBIER-CREME EIS auf Sternanis-Waldbeeren und Butterwaffel	10,-	
4,6 zweierlei CAMEMBERT aus der Gersbacher Chäs Chuchi, dazu Balsamico-Zwiebeln und Birnensenf	11,-	
1,4,8,9,11 KAFFEE GEDECK Ihr Kaffee/ Espresso mit einer kleinen Läderach Pralinenauswahl (4 Stück)	6,-	

. Für Kurzentschlossene **>Happy-Night 10 nach 10<** immer nur heute Nacht ab 22:10 h
Zimmerschlüssello, jedes freie Doppelzimmer 77 € inklusive Frühstück, die Zahnbürste ist schon da

Einfach „GUT,,

	€	
4,5,6 GARTENSALAT Blatt- Rohkostsalate in Hausdressing	5,6	
6,5,9 FELDSALAT mit zweierlei Dressing, Laugencrosstinis, und frisch geriebener Meerrettich	7,8	
6,5,9 PICCOLO auf kleinem Teller	4,4	
1,4,5,6,12 STEINOFEN-BAGUETTE aus der Pfanne mit Aioli und Sauce Café de Paris, einfach so	7,5	
1,4,5,9 SCHWEINE-SCHNITZEL paniert, mit Pommes-frites und kleiner Salatgarnitur	14,2	
1,4,5,9 RAHMGESCHNETZELTES von der Putenbrust mit grünem Pfeffer und feinen Nudeln	14,-	
4,9, WILDE PILZE mit sonnengetrockneten Tomaten einem Tropfen Trüffelöl, Blattspinat Maisküchle	18,-	
1,4,6, GRILL-SPIESS Schwein/Rind/Geflügel mit Pommery-Senfsauce, Pommes Frites und kleines Gemüse	14,8	
4,5,6,12 “ VOn DER WEIDE “ rosa gebratenes Entrecôte 130 Gr. knackigem Blatt- Rohkostsalat, frisch geriebener Meerrettich und frittierten Kartoffelschnitz	18,4	

VESPER

4,5,6, WURSTSALAT >NACKIG< mit oder ohne KÄSE, einfach nur mit Brot serviert	8,6	
4,5,6, WURSTSALAT & KARTOFFELN dazu knusprige Pommes-frites und Salatgarnitur	11,6	
5,6, SCHINKENSPECK der Schwarzwaldklassiker hauchdünn geschnitten	12,4	
4,5,6, BAUERNBRETTLE Leberwurst, Schwarzwurst Schinkenspeck, Schwartenmagen,	13,8	
4,6, KÄSE aus der Gersbacher CHÄS CHUCHI „Silberdistel und Fetzenberger“ und von hier	14,-	