

MÜLLER MENÜ

Menü 98,- €

für 2 Personen

APERERO

* * *

VORSPEISE - Fisch / Salat / Gemüse

* * *

FLEISCH mal Zwei/ immer etwas das Sie überrascht

* * *

DESSERT - süße Naschereien

MENÜ zum Herbst

Menü 48,-

ZANDERFILET 18,-

gebraten auf Paprika-Vanille-Sauce mit Fenchelsalat

* * *



REHSCHNITZEL VOM SOMMERBOCK 26,-

saftig gebraten, Pfifferling-Lauchgemüse Preiselbeere
mit Karamellapfel und Kartoffelküchle

* * *



HEISSE PFLAUMEN in Karamell 9,-

mit einem Schuss alten Pflaumenschnaps und Vanille-Eis

MENÜ'CHEN alles klein

Menü 20,8



VITAMINSALAT 5,8

mit luftgetrocknetem Rindfleisch und Birnen-Senf

* * *



SCHWEINEFILET 15,8

mit Pfifferling- Lauchgemüse auf Grießnudeln

* * *



PFLAUMENKOMPOTT 4,8

mit Frischkäse Mousse

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

GRÜNZEUG mit zweierlei Dressing, Laugencrosstinis, und frisch geriebener Meerrettich

VORWEG

€

8,2 

PICCOLO auf kleinem Teller

4,6 

LACHS TATAR mit Limone und Pfifferlingsalat mit Rauchforellensauce

16,-

GAMBAS Black Tiger (Wildfang)rassig gebraten mit Orangen-Curry auf einem Vitaminsalat

18,-

CORNETTS (kleine Tannenholztüten) das Vorspeisenerlebnis, in der Staffeln serviert

heiß, kalt, würzig, raffiniert einzeln gefüllt **8 St.** für 2 Pes.

36,-

12 St. für 3 - 4 Pers.

54,-

zum LÖFFELN

SCHWARZWALDBOULLON mit Bauernflädle und Schnittlauch

5,- 

KALTE TOMATENSUPPE mit Zitronenblätter und einem Hauch Curry

6,-

auf Wunsch auch - **H E I S S** - serviert

Unsere Weinempfehlung:

MERLOT CUVÉE

Kräftiger Roter aus
dem französischen
Südwesten

Fl. 26,- €

Gl. 5,4 €

die KLASSIKER

„LASS DICH ÜBERRASCHEN“

18,8

marktfresches wahlweise mit **FLEISCH** oder **FISCH**, es wird wirklich nichts verraten

PORTION PFIFFERLING in brauner Butter mit langem Schnittlauch und einer goldgelber Rösti

22,-

WIENER-SCHNITZEL wellig in Butter gebraten, mit Rotwein-Preiselbeeren und goldgelber Rösti **oder** Gartensalat

24,2

OXENBACKEN in kräftiger dunkler Sauce, Weizengrießnudeln, und Sommergemüse

25,-

Für 2 Personen

ENTRECÔTE DOUBLE (550 Gr.) rosa gebratenes Angus Rind,

78,-

am Tisch für Sie tranchiert mit frechem Pfannengemüse, Pfifferlinge,

Kartoffeln und handgeschlagene Sauce Hollandaise

VEGETARISCH

◆ EINFACH SO	Steinofenbaguette aus der Pfanne mit Sauce Café de Paris, und sonnengetrockneten Tomaten	7,6
◆ HERBSTSALAT	mit Balsamico Dressing, Zupfkäse mit rohem Staudensellerie dazu Birnensenf-Chutney und Erdnusspulver	9,8
PIFFFERELINGE	auf grünem Petersilien-Gersotto mit Balsamico-Zwiebeln	15,-
◆ SCHNIPPELBOHNEN	aus der Pfanne mit zweierlei Karotten und Kartoffelküchle mit Knoblauch-Dipp	14,-
◆ FRECHES PFANNENGEMÜSE	buntes Herbstgemüse mit Limonenblätter in hellen Soja-Currysauce mit Nudeln	15,-
◆ KÄSE-RAHMNUDELN	mit einem Hauch Trüffelöl Kirschtomaten und Basilikum	14,8



* FLEISCH & FISCH als Beilage zu diesen vegetarischen Gerichten




WALDSPECK	vom Grill mit Rosmarin und süßer Chilisauc	+ 8,-
ENTENBRUST	aus dem Heißrauch, mit gerauchter Honig-Specksauce	+ 11,-
ENTRECÔTE	300 Gr. +26,- oder 150 Gr.	+ 14,-
LACHSMEDAILLON	in Weißburgunder pochiert	+ 12,- ◆
GAMBAS	Black Tiger mit einem Hauch Knoblauch	+ 16,-
ZANDERFILET	auf der Haut gebraten	+ 14,-
KAPUTTDES EI	doppeltes Rührei aus der Pfanne mit Rauchsatz	+ 4,- ◆

* das ist nur die Beilage zu dem vegetarischen Hauptgericht,

P.S. VEGAN - das kann ich nicht.

ohne Hauptgericht nur diese Beilage + 4,-

ab 15 Uhr *Einfach „GUT,,* €

GARTENSALAT Blatt- Rohkostsalate in Hausdressing	6,2	
GRÜNZEUG mit zweierlei Dressing, Laugencrosstinis, und frisch geriebener Meerrettich	8,2	
PICCOLO auf kleinem Teller	4,6	
EINFACH SO Steinofenbaguette aus der Pfanne mit Sauce Café de Paris, und sonnengetrockneten Tomaten	7,6	
GEBRATENER CAMEMAMBERT auf Ruccola-Dipp, Melone mit Rauchsalat und Zupfsalatern	16,8	
SCHWEINE-SCHNITZEL paniert, mit Pommes-frites und kleiner Salatgarnitur	15,-	
GESCHNETZELTES von der Putenbrust mit gebratenen Bananen, geröstete Mandeln und feinen Nudeln	14,8	
GRILL-SPIESS Schwein/Rind/Geflügel mit Pommery-Senfsauce, Pommes Frites und kleines Gemüse	15,8	
“ VON DER WEIDE “ rosa gebratenes Entrecôte 130 Gr. knackigem Blatt- Rohkostsalat, frisch geriebener Meerrettich und frittierten Kartoffelschnitz	18,8	

VESPER



WURSTSALAT >NACKIG< mit oder ohne KÄSE, einfach nur mit Brot serviert	8,8	
WURSTSALAT & KARTOFFELN dazu knusprige Pommes-frites und Salatgarnitur	12,2	
SCHINKENSPECK der Schwarzwaldklassiker hauchdünn geschnitten	12,6	
BAUERNBRETTLE Leberwurst, Schwarzwurst Schinkenspeck, Schwartenmagen, Käse von hier	14,2	
KÄSE aus der Gersbacher CHÄS CHUCHI „Silberdistel und Fetzenberger“ und Käse von hier	14,-	

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