

Kulinarische Hinterwälder-Wochen

bis 16. Oktober, Rind aus dem Biosphärengebiet Südschwarzwald

RINDERBBOUILLON
mit Pfifferling, Trompeten- und Steinpilze
9,5

GESTÜRZTE BOUILLON
in Gelee auf einer Meerrettichsauce mit
frittierten Kartoffelwürfel und Ruccola
14,-

RINDERBRUST
klassisch in Meerrettichrahmsauce
Lauch, Möhren und Blattspinat und
gebutterte Schwenkkartoffeln
29,-

SURF & TURF
saftig gebratene Gambas auf
Rindertafelspitz in Teriyaki-Sauce
Ofenkürbis und Maisküchle
38,-



MENÜ

HERBST -WRAP 18,-
gefüllt mit Ofenkürbis und Frischkäse
auf marinierter Tafelspitz mit gebutterten
Pfifferling und schwarzen Bohnensalat

SAMTSUPPE 11,-
mit Fadennudeln, Rindfleisch, Rahm,
Eidotter und einer Prise Zimt
am Tisch eingegossen

SURI MÖGGE 28,-
Sauerbraten vom Rindernacken
auf jungem Kraut in Rahm dazu
pommes-lafittes

MARZIPAN - EISPARFAIT 12,-
im Schokoladentropfen
auf Pfirsich-Birnen-Pflaumen Kompott
mit Rotweinkuchen
64 €

◆ „PICCOLO“ 6,8
Grünzeug vom Feinsten

◆ GARTENSALAT 8,4
bunte Blatt- und Rohkostsalate

◆ KÜRBIS-HOKKAIDO-SUPPE 8,-
mit einem Hauch Asien und Kernöl

KOKOS-CURRY-SUPPE 9,8
mit Lemonleave und Schrimps

ZWIEBEL - KÄSEKUCHEN 10,-
mit Rauchforellensauce, kleinem Salat

PIFFERLINGS – PASTA 16,-
in Butter mit Schnittlauch und Salzzitrone

LACHS TATAR 19,-
mit schwarzen Bohnen auf
Knoblauchdipp mit Ruccola

FEINSCHMECKER–TELLER 28,-
Gamba, Landschweinesalat, Lachs -Wrap
von allem etwas. Ideal auch zum Teilen,
mitten auf den Tisch

MENÜ'chen 28,-
klein und fein serviert

◆ HERBST - WRAP
mit Ofenkürbis auf Linsensalat

KNUSPER- HUHNE
auf jungem Kraut in Rahm, Schwenkkartoffeln

◆ ROTWEINBIRNE
mit Marple -Walnuss-Eis
und Joghurt mit Pflaumen-Balsamico

MÜLLER – MENÜ

ab 2 Personen pro Pers. 62,-

STARTER

aus der Küche zum Löffeln oder Gabeln

VORSPEISE Fisch / Salat

HAUPTGERICHT immer etwas das Sie überrascht

DESSERT das Süße zum Schluss

vorweg vom Haus einen APERO

V E G O pur 22,- als Hauptgericht

- ◆ **GERSOTTO** -Graupenrisotto-- mit frischen dreierlei frischen Edelpilzen, langem Schnittlauch und Hobelkäse
- ◆ **RÖSTI** mit zweierlei **CHÄS**, Stangenbohnen mit roten Zwiebeln auf Paprikasauce mit Vanille verfeinert
 - ◆ **GRILL-GEMÜSE** – mit Knoblauch und kaltgepresstem Rapsöl, dazu Maisküchle mit Parmesan
- ◆ **OFENKÜRBIS** -Hokkaido- mit einem Hauch Japur-Curry auf grünen Alblinsen, mit pommes-lafittes
 - ◆ **JUNGES KRAUT** in Rahm mit Karamellzwiebeln, Kürbis und Schwenkkartoffeln

P.S. **VEGAN** das kann ich nicht.

FISCH ODER FLEISCH

- ROTBARBENFILET** in Weißwein mit Salzzitrone konfiert 31,-
- ZANDERFILET** auf der Haut gebraten mit Orangen-Pfeffer 28,-
- G A M B A S** in Olivenöl mit Harissa und China-Knoblauch rassig gebraten 36,-
- SCHWEINERÜCKENSTEAK** mit Orangenpfeffer und Trüffelhonig 27,-
- Arg. **ENTRECÔTE** „Grain fed Angusbeef“ (300 Gr. 46,-) 200 Gr. 36,-

wählen Sie zu Ihrem Gericht eines der „VEGO pur“ Gerichte **als Beilage - ohne Aufpreis**

MÜHLEN KLASSIKER

◆ CORDON BLEU vom Schweinerücken mit goldgelben Pommes-frites und Salätchen 22,-

GRILL-SPIESS Schwein/Rind/Geflügel, saftig gebraten, Pommery-Senfsauce Pommes-frites, kleinem Gemüse 22,-

LASS-DICH-ÜBERRASCHEN 25,-
wahlweise mit FISCH oder FLEISCH, es wird nichts verraten
spannend, die Fans lieben es 😊

REHSCHNITZEL mit Holunderrahmsauce Karamellapfel, Hausmacherspätzle 33,-

◆ WIENER SCHNITZEL in Butterschmalz wellig gebraten, mit Rösti oder Gartensalate 27,-

**** „VON DER WEIDE“ >Grain fed Angusbeef<
mit knackigen Gartensalaten, grüner Pfeffer-Rahmsauce
120 Gr. 20,- / 180 Gr. 28,-

***◆ WURSTSALAT mit oder ohne KÄSE 11,5

*** STREIFEN -SCHNITZEL paniert, mit Gartensalat 15,-

***dazu knusprigen Pommes-frites 4,-

◆ SCHINKENSPECK dünn geschnitten auf dem großen Holzbrett 15,5

◆ VESPERBRETTLE Käse, Schinken, Hausmacherwurst und Schinkenspeck 19,-
von allem etwas, für mitten auf den Tisch

◆ KÄSE – TELLER von hier und unseren Nachbarn 18,-