



## Ruhe & Muse LOUNGE ( beheizt )

## A P E R O in der R&M Lounge

4 – 8 Gäste  
für 2 Stunden plus  
Ihre Wunschgetränke

dazu  
Schwarzwald  
TAPAS / CORNETS  
16,- € pro Pers.

### Küchenzeiten

Mittwoch – Freitag 17 bis 21 Uhr  
Samstag – Sonntag  
12 - 14 und 17 bis 21 Uhr  
nach 22 Uhr schließen  
wir das Restaurant

### Hotelgäste

können nach 22 Uhr den Abend  
in HUGOS Kaminzimmer  
ungezwungen ausklingen lassen

### TISCHRESERVATION

Lieber Gast, sollte sich bei der von  
Ihnen reservierten Personenzahl etwas ändern,  
informieren Sie uns bitte vor Ihrem Eintreffen,  
**egal wie kurzfristig.**

Für reservierte und dann freibleibende Plätze  
stellen wir 29,- € pro Person in Rechnung.

## Tipp zum Herbst

PINOT ROSÉ Sekt Weingut Landmann	7,8
WEIN & Tonic mit Minze und Zitrone	5,5
MARTINI Florale mit Schweppes Wild Berry <i>alkoholfrei</i>	5,5
LASSER SPRITZZ Natur-Radler mit Aperol	5,8
LASSER Doppelhopfen 0,1l im Sektglas serviert	2,5
LASSER URBOCK in 0,33 Fl.	4,-
ADAMS BOCK	4,8
NEU NATURTRÜB <i>alkoholfrei</i>	3,8

◆ KÜBRBIS-CURRY-SUPPE klein / groß  
mit Popcorn und Kernöl 6,- / 9,-

◆ GRÜNZEUG vom FEINSTEN, 11,-  
bunte Blattsalate in Balsamico-Dressing,  
Bete-Dipp und frischem Meerrettich

◆ Grünzeug „PICCOLO“ 7,6

◆ GARTENSALAT 8,9  
bunte Blatt- und Rohkostsalate

◆ KNUSPER CAMEMBERT 16,8  
Gersbacher Camembert in Bergkäse  
gebratene, Birnensenf und Zupfsalat

Samstag- Mittag-  
Lunch 24,-

## Menü 'chen

32,- €

### PIFFERLING

in Butter mit Hokkaidokürbis  
und Balsamico Blattsalat

### SCHWEINEMEDAILLON

auf Berglinsen mit Kohlrabi, Möhren  
und Pommes-lafittes

### PFLAUMEN-JOGHURT-EIS

mit Karamell

## Müller Menü

ab 2 Personen

### STARTER

zum Löffeln oder Gabeln

### VORSPEISE

Fisch passend zur Saison

### HAUPTGERICHT

zweierlei Fleisch

### DESSERT

inklusive einem APERO vom Hause  
78 € p. Pers.



## FISCH ODER FLEISCH



SCHWARZER HEILBUTT in Nussbutter 32,-

LACHSMEDAILLON mit Limone 34,4

Arg. ROTGARNELEN mit Harissa rassig gebraten 38,-

SCHWEINE-MEDAILLON mit Zitronenpfeffer 30,-

Arg. ENTRECÔTE „Grain fed Angusbeef“ 120 Gr. 28,8

dem Rind wird Getreide zugefüttert, wodurch 200 Gr. 36,8

das Fleisch eine stärkere Marmorierung bekommt 300 Gr 46,8

zu jedem dieser Gerichte servieren wir Ihnen ein  
„VEGO pur“ als Beilage - ohne Aufpreis

**V E G O pur** als Hauptgericht 24,2

◆ BERGLINSEN mit Ofenkürbis, gebuttertem Lauchgemüse und Pommes-lafittes

PFIFFERLING- GERSOTTO Gerstengraupen mit Rahm,  
Bergkäse und frischen Pfifferlingen in Butter

PFIFFERLINGE in Butter aus der Pfanne mit Zitrone und goldgelber Rösti

◆ GRILL GEMÜSE bunt wie der Wochenmarkt dazu Teriyaki Sauce und Polenta-Küchle

P.S. V E G A N das kann ich nicht.

◆ GARTENSALAT

bunte Blatt- und Rohkostsalate  
mit

◆ SCHWEINESCHNITZEL 1 Stück 16,8

2 Stück 19,8

◆ BAUERENSCHÄUFELE 18,8

warm mit Meerrettich

KNUSPER HEILBUTT Stück 22,-

VON DER WEIDE 120 Gr. 24,-

Grain fed Angusbeef 200 Gr. 32,-

\*dazu knusprige Pommes-frites plus 4,5

◆ WURSTSALAT 12,9

mit oder ohne KÄSE

mit knusprigen Pommes-frites 17,4

◆ SCHINKENSPECK dünn auf 17,4

dem großen Holzbrett geschnitten

◆ KÄSE von hier aus der 19,5

Gersbacher Chäs Chuchi

## die Klassiker



LASS-DICH-ÜBERRASCHEN 27,-

es wird nichts verraten. Wählen Sie  
FISCH oder FLEISCH

GRILL-SPIESS, Schwein/Rind/Pute 24,6

saftig gebraten, Pommery-Senfsauce  
Pommes-frites, kleinem Gemüse

ZÜRICHER VERLOBUNG 29,-

Geschnetzeltes in Rahmsauce,  
Grillbanane, Mandeln, Hausmacherspätzle

WIENER SCHNITZEL 29,-

paniert und in Butterschmalz  
wellig gebraten dazu goldgelbe Rösti

◆ 2 REH-FLEISCHKÜCHLE 26,-

auf Gewürzrotkraut Pfifferlinge,  
und grünem Kartoffelpüree

◆ REHSCHNITZEL aus Gersbacher Jagd 36,-

mit Rotkraut und geschmälzten Spätzle