

**Schwarzwald - Menü**  
**Black Forest menue**

**Schwarzwälder Kartoffelrahmsuppe**  
mit Speck und Kracherle<sup>(1),(4)</sup>  
**Black forest potatoe cream**  
with bacon and croutons

\*

**kleine bunte Salatvariation**  
mit Hausdressing<sup>(6)</sup>  
**small mixed salad**  
with house dressing

\*

**gebratene Medaillons vom Reh**  
mit Rotweinsoße, feinem Gemüse  
und Haselnusspätzle<sup>(1),(2),(4),(7)</sup>  
**grilled medaillons of deer**  
with red wine sauce, vegetables  
and Swabian noodles

\*

**hausgemachte Apfelküchle**  
mit Vanilleeis und Sahne<sup>1,2,3,(1),(2),4)</sup>  
house made apple beignets  
with vanilla ice cream and cream

39,50



## *Suppen soups*

- Kraftbrühe vom Rind** mit hausgemachten Kräuterflädle und Markklößchen<sub>(1),(2),(4)</sub>  
**Consommée** with house made pancake stripes and marrow dumplings 4,90
- Schwarzwälder Kartoffelrahmsuppe** mit Speck und Kracherle<sub>(1),(4)</sub>  
**Black Forest potatoe cream** with bacon and croutons 5,20

## *Salate salads*

- kleine bunte Salatvariation** mit Hausdressing<sub>(6)</sub>  
**small mixed salad** with house dressing 5,90
- „Feldbergsalat“**  
bunte Salatvariation mit Hausdressing und gegrillter Hähnchenbrust<sub>(6)</sub>  
**small mixed salad** with house dressing and grilled chicken breast 14,50


vegan

## *Vegetarische Gerichte vegetarian dishes*

- Bandnudeln** mit Waldpilzen und Kräuterrahmsoße<sub>(1),(2),(4)</sub>  
**Tagliatelle** with Black Forest mushrooms and herbed cream sauce 15,20
- Kartoffelrösti** mit feinem Butter - Gemüse<sub>(4)</sub>  
**crispy potatoe Rösti** with buttered vegetables 14,90
- Käsespätzle** mit heimischem Bergkäse und geschmelzten Zwiebeln<sub>(1),(2),(4)</sub>  
**Swabian cheese noodles** with melted onions 14,90

auf Wunsch  
vegan...

## ***Fisch*** ***fish***

- 2 Filets von der Lauchringer Bachforelle, auf der Haut gebraten,** mit Mandelbutter und Salzkartoffeln<sup>(1),(3),(4)</sup>  
**2 grilled trout fillet** with almond butter and salty potatoes  21,50
- 2 gebratene Filets vom Zander**  
serviert auf Bandnudeln mit Kräutersahnesoße<sup>(1),(2),(3),(4)</sup>  
**grilled pike perch fillet** served with tagliatelle and herbal pesto 19,90

## ***Fleisch*** ***meat***

- zart gegrilltes Rumpsteak (ca. 250 g)**  
serviert mit Pommes Frites und hausgemachter Kräuterbutter<sup>(4)</sup>  
**grilled rump steak** with French frites and herbed butter 27,50
- gegrilltes Rückensteak vom Kalb (ca. 200g)**  
mit Waldpilzrahmsauce, feinem Gemüse und Butterspätzle<sup>(1),(2),(4)</sup>  
grilled steak of veal with creamy mushrooms and Swabian noodles 23,90
- „Wiener Schnitzel“** vom Kalb mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren<sup>(1),(2),(4)</sup>  
**Escalope of veal „Vienna style“** with grilled potatoes and cranberries 22,90
- gebratene Medaillons vom Reh (ca. 200g)**  
mit Rotweinsauce, feinem Gemüse und Haselnusspätzle<sup>(1),(2),(4),(7)</sup>  
**grilled medaillons of deer** with red wine sauce, Brussels sprouts and Swabian noodles 22,90
- Zwiebelrostbraten (ca. 200g)** mit Sauce und Pommes frites<sup>(6)</sup>  
**grilled beef steak** with onions, sauce and French frites 21,90
- 2 panierte Schnitzel vom Naturpark - Schwein** mit Pommes Frites<sup>(1),(2)</sup>  15,20  
**Escalope of regional pork** with French frites

## ***Vesper vespers***

**handgeschnittener Wurstsalat** (gerne auch mit Käse) <sup>1,2,3,(1),(4),(5),(6)</sup>  
**sausage salad** (with or without cheese) mit Brot 9,90  
mit Bratkartoffeln 11,90

**Flammkuchen** <sup>(1),(2),(4)</sup>  
klassisch mit Speck, Rahm und Zwiebeln  
Tarte classic with bacon, cream and onions

oder

vegetarisch mit Feta – Käse und Peperoni  
vegetarian with feta cheese and peperoni

**vegetarisch**

9,90

**Schwarzwälder Speckvesper**  
Schinkenspeck und Brot, serviert mit Kirschwasser <sup>1,2,3,(1),(4)</sup>  
**Black Forest bacon vesper**  
*with bacon, bread and cherry schnaps*

8,50

## ***Desserts desserts***

hausgemachte Apfelküchle mit Vanilleeis und Sahne <sup>1,2,3,(1),(4)</sup>  
house made apple beignets with vanilla ice and cream 7,90

Vanilleeis mit warmen Himbeeren und Sahne <sup>1,2,3,(1),(4)</sup>  
Vanilla ice cream with warm raspberries and cream 6,50

Zitronensorbet mit Aperol <sup>1,2,4,6</sup>  
Sorbet of citron with aperol **vegan** 5,90

Salat von frischen Früchten  
fresh fruit salad **vegan** 5,90

gemischtes Eis (3 Kugeln, mit und ohne Sahne) <sup>1,2,3,(1),(4)</sup>  
mixed ice cream (3 balls, with and without cream) 4,50

1 Kugel Eis <sup>1,2,3,(1),(4)</sup>  
1 ball of ice cream 1,70