



### Das kleine Menü € 49,00

Sommersalat mit hausgemachten Kalbsbratwürstchen, bunten Tomaten, Wassermelone, Tomatenmarmelade und Ricotta aus der Spielweg Käserei

\*\*\*

In roter Curry-Sauce geschmortes Rinderbäckle vom Hinterwälder Rind mit gebratenem Gemüse und Zitronengras aromatisiertem Basmatireis, frische Minze, Koriander

\*\*\*

Ofenfrisches Aprikosenküchlein mit Aprikosenragout, Salzkaramell und weißem Mandeleis

### Spielwegmenü € 79,00

Gänseleberterriner mit Schokoladen „fleur de sel“ Quittengelée und Brioche

\*\*\*

Auf der Haut gebratenes Kabeljau-Loin mit lauwarmer Ochsenherztomate, Artischockenpüree, Basilikumpesto und weißem Tomatenschaum

\*\*\*

Rehrücken vom Maibock, rosa gebraten mit Spitzkohl, gebratenen Pfifferlingen, gegrillten Aprikosen & Schupfnudeln  
Hauptgang à la carte € 36,00

\*\*\*

Himbeer-Joghurt-Törtchen mit Passionsfruchtsorbet und frischen Himbeeren

Käse aus der Spielweg-Käserei im Menü  
€ 5,00

---

Salat von bunten Tomaten und Wassermelone mit hausgemachten Kalbsbratwürstchen, Tomatenmarmelade und Ricotta aus der Spielweg Käserei .....€ 16,50

Vitello Tonnato vom Rehnüssle mit zweierlei Kapern und kleinem Salat .....€ 17,50

Ceviche vom Adlerfisch mit jungen Erbsen, Pfifferlingen, Tomaten und Roten Zwiebeln .....€ 18,00

Lachsforellentatar mit Sesam, Ponzu und Koriander mariniert dazu gebratene Avocado, Mizuna-Salat und Wasabi-Mayonnaise .....€ 16,50

Gänseleberterriner mit Schokoladen „fleur de sel“, Quittengelée, hauseingelegten schwarzen Nüssen und Brioche .....€ 21,00

Tagessuppe „Die von Heute“ ..... € 6,00

Badische Flädlesuppe ..... € 7,50

Kalte Spielweg „Gazpacho“ mit kleinem Melonen-Tomatensalat,  
Kräuter aus Sabines Garten und hausgemachtem Coppa vom Landschwein ..... € 14,50

---

## Unsere besonderen Zwischengerichte

Viki's Wildschwein-Dim-Sum, gefüllt mit Knollengemüse, Zuckerschoten,  
Zitronengras dazu Soja-Sauce ..... € 13,50

---

## Spielweg Klassiker

Ausgelöste Forellenfilets " Müllerin" auf Blattspinat,  
Dampfkartoffeln ..... € 24,00

Sauté von Kalbsbries und- nierle in leichter Pommery-Senfsauce  
mit buntem Beetengemüse und Nudeln ..... € 26,00

„Wiener Schnitzel“ vom Wildschweinerücken mit Haselnusspanade,  
lauwarmer Kartoffel-Gurken Salat und kaltgerührten Preiselbeeren ..... € 28,50

---

## Hauptgerichte

Gegrillter Pulpo im „Piri-Piri“-Tomatenfond mit weißem Bohnenpüree,  
Staudenselleriegemüse und geröstetem Weißbrot ..... € 33,00

Auf der Haut gebratenes Kabeljau-Loin mit lauwarmer Ochsenherztomate,  
Artischockenpüree, Basilikumpesto und weißem Tomatenschaum ..... € 33,00

Schweine-Kotelette vom Landschwein, am Knochen gebraten  
aus der Spezialitätenmetzgerei Krug Gaggenau mit Kräuter-Saitlingen,  
Gremolata und Bohnen-Süßkartoffellgemüse ..... € 27,00

Rosa gebratene Kalbshüfte vom Schwarzwälder Rind  
mit Granatapfel-Couscous, kleinen geschmorte Karotten,  
Minz-Joghurt und gegrillte Feigen ..... € 28,00

In roter Curry-Sauce geschmortes Rinderbäckle vom Hinterwälder Rind  
mit gebratenem Gemüse und Zitronengras aromatisiertem Basmatireis,  
frische Minze, Koriander ..... € 26,50

*Bitte beachten Sie auch unsere täglich wechselnde EXTRA-Karte im Restaurant*