



Herbstmenü € 49,00

Wildpaté de la Campagne
mit Fenchel-Birnensalat und
karamellisierten Walnüssen

Geschmortes Lammnüssle aus der Keule
vom Schwarzwald Weidelamm,
Kürbisgemüse, bunten Gnocchi von
dreierlei Kartoffelsorten und Thymianjus

Lauwarme Tarte aus Bretonischem
Mürbteig mit Apfelkompott,
weiße Schokoladen-Chantillycrème
und hausgemachten Nougateis

Spielwegmenü € 79,00

Gänseleberterriner mit
mit Schokoladen „fleur de sel“
Quittengelée und Brioche

Gebratene Wild-Blutwurst mit gegrillter
Jakobsmuschel, Kartoffelstampf,
Pflückspinat und Meerrettichschaum

Rehrücken rosa gebraten
Birne – Bohne – Speck
und handgerollten Schupfnudeln
Hauptgang à la carte € 37,00

„Spielweg“ Eclair mit
Schwarzwild-Kaffeecrème, Sauerkirsch-
kompott und Sauerkirschorbet

Dreierlei Rohmilchkäse aus der Spielweg- Käserei als Menügang € 5,00

Salat von bunten Beeten, Ringel-, Gelbe-, und Rote Beete mit
Ricotta aus der Spielweg Käserei, marinierten Zwetschgen und
hausgemachte Wildschweinbratwurst € 16,50

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

Leicht angeräuchertes und lauwarm serviertes Bachsaiblingfilet aus der Wutach
mit Alblinsensalat und Süßkartoffel € 18,50

Wildpaté de la Campagne mit Fenchel-Birnensalat und
karamellisierten Walnüssen € 14,50

Gänseleberterriner mit Schokoladen „fleur de sel“,
Quittengelée, hauseingelegten schwarzen Nüssen und Brioche € 22,00

Tagessuppe „Die von Heute“	€ 6,00
Badische Flädlesuppe	€ 7,50
Kürbiscrèmesuppe vom Hokaido-Kürbis mit gerösteten Kernen und gebackenem Ochsenschwanz am Spieß	€ 15,00

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 Herbstgemüse und feinen Nudeln	€ 26,00
„Wiener Schnitzel“ vom Wildschweinerücken mit Haselnusspanade, Spätzle vom Brett, Wirsinggemüse und kaltgerührten Preiselbeeren	€ 28,50

Hauptgerichte

Rosa gebratene Hüfte vom Schwarzwälder Kalb mit Granatapfel-Couscous, kleinen geschmorte Karotten, Minz-Joghurt und gegrillte Feigen	€ 33,00
Gebackene und gebratene Wild-Blutwurst von Hirschherzen und Hirschleckern mit gegrillter Jakobsmuschel, Kartoffelstampf, Pflückspinat und Meerrettichschaum	€ 31,00
Gebratene Eismeerlachsforelle im Tom Ka-Sud mit Edamame, Pak Choi und Mini-Mais, marinierter Reis, Koriander und frischer Minze.....	€ 33,00

Geschmortes Lammnüssele

aus der Keule vom Schwarzwald Weide-Lamm mit Kürbisgemüse,

bunten Gnocchi von dreierlei Kartoffelsorten und Thymianjus € 28,00

Große Ravioli vom Kalbskopf mit gebratenen Spitzkohl, sautierten Pfifferlingen,

karamellierte Äpfel und Petersilien-Staudensellerialesalat € 29,50

*Bitte beachten Sie auch unsere täglich wechselnde EXTRA-Karte im Restaurant
Montag und Dienstag servieren wir eine kleinere Karte – Infos an der Rezeption!*