

WINTERMENÜ

Hausgemachte Wildpaté de la Campagne
mit Rotkraut-Birnensalat und
karamellisierten Walnüssen

Geschmortes Kalbsbäckle
mit bunten Karotten vom Lindenbrunnenhof
Parmesan-Polenta und Thymianjus

Lauwarmer Apfelcrumble mit karamellisiertem Apfelkompott,
Salzkaramell und Sauerrahmeis

als 3-Gang // 49



SPIELWEGMENÜ

Gänseleberterrine
mit Schokoladen „fleur de sel“
Quittengelée und Brioche

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

Rosa gebratener Rehrücken und geschmorte Rehhaxe
mit Schwarzwurzeln, Melange-Noir- Birnenspalten
und handgerollten Schupfnudeln

„Opera- Schnitte“
Biskuit, französische Kaffeebuttercrème und Schokoladenganache
mit Tahiti-Vanilleeis

Rohmilchkäse aus hauseigener Käserei
Spielweger Hartkäse, Obermünstertäler Weichkäse und Ricotta-Frischkäse

als 3- Gang /ohne Blutwurst & ohne Käse // 69
als 4-Gang / ohne Dessert oder Käse // 79
als 5- Gang // 84



VORSPEISEN

Salat von bunten Beeten, Ringel-, Gelbe-, und Rote Beete mit Ricotta aus der Spielweg Käserei, Apfel-Meerrettich und hausgemachte Wildschweinbratwurst // 16,50

Carpaccio vom Hinterwälder Rind vom Drehbachhof mit gebratener Garnele, Pinienkernen, Parmesan und kleinem Feldsalat // 18,50

Leicht angeräuchertes und lauwarm serviertes Bachsaiblingfilet aus der Wutach mit Ablinsensalat und Süßkartoffel // 18,50

Hausgemachte Wildpaté de la Campagne mit Rotkraut-Birnensalat und karamellisierten Walnüssen // 14,50

Gänseleberterrinen mit Schokoladen „fleur de sel“, Quittengelée, hauseingelegten schwarzen Nüssen und Brioche // 22

SUPPEN

Tagessuppe „Die von Heute“ // 7

Badische Flädlesuppe // 8

Rote Beete Cremesuppe mit Hirschschinken-Crossini und altem Balsamico vom Kaiserstuhl // 13,50

Consommé vom Hinterwälder Rind mit Drehbachhof mit Hirschleberknödel, kleinen Maultaschen und Eierstich // 14,50

DAS BESONDERE ZWISCHENGERICHT

Viki's Wildschwein-Dim-Sum, gefüllt mit Knollengemüse, Zuckerschoten, Zitronengras dazu Soja-Sauce // 14,50

SPIELWEG KLASSIKER

Ausgelöste Forellenfilets „Müllerin“ auf Blattspinat, Dampfkartoffeln // 24

Sauté von Kalbsbries und -nieren in leichter Pommery-Senfesauce mit buntem Herbstgemüse und feinen Nudeln // 26

„Wiener Schnitzel“ vom Wildschweinrücken mit Haselnusspanade, Spätzle vom Brett, Rosenkohl-Karottengemüse und kaltgerührten Preiselbeeren // € 28,50

HAUPTGERICHTE

Auf der Haut gebratenes Kabeljau-Loi mit Grünkohlgemüse, Knollen-Ziest „Crosne“ hausgemachten Frischkäseravioli und Kräuterschaum // 33

Gebackene und gebratene Wild-Blutwurst von Hirschherzen und Hirschleckern mit gegrillter Jakobsmuschel, Kartoffelstampf, Pflückspinat und Meerrettichschaum // 31

Rotes Thai Curry mit rosa gebratenem Wildschweinfilet, Pak Choi, Mini-Mais, Mangold, Zuckerschoten und Jasmin-Reis, frischer Koriander & Minze // 33

Geschmortes Kalbsbäckle mit bunten Karotten vom Lindenbrunnenhof Parmesan-Polenta und Thymianjus // 28

Confierte Entenkeule mit zweierlei Selleriegemüse, Serviettenknödeln und Jus // 26

Rosa gebratener Rehrücken und geschmorte Rehschulter mit Schwarzwurzeln, Melange-Noir- Birnenspalten und handgerollten Schupfnudeln // 37

VEGETARISCHE KARTE

Salat von bunten Beeten, Ringel-, Gelbe-, und Rote Beete mit Ricotta aus der Spielweg Käserei und Apfel-Meerrettich // 12,50

Rotkraut- Roggensauerteigbrot- Salat mit gebratenen Birnenspalten, Walnüssen und Marmelade von Schwarzen Nüssen // 13,50

Rote Beete Cremesuppe mit Ricotta, kleinen Beeten und altem Balsamico vom Kaiserstuhl // 11,50

Kartoffelstampf mit zweierlei Selleriegemüse, Spinat und pochiertem Ei // 23,50
als veganes Gericht ohne Ei zubereitet // 20,50

Hausgemachte Ricotta-Ravioli mit buntem Beetengemüse, Kräuterschaum und Spinatsalat // 26,50

Hausgemachte Tagliatelle mit geschwenktem Wintergemüse // 23



– Gerne bereiten wir Ihnen alle Gerichte auch als kleine Portion zu - 3,50 EUR –