

Das kleine Menü € 49,00

*Kaltgeräucherte Lachsforelle
mit Orangen-Fenchel-Salat, Cous Cous
und gerösteter Tomatenvinaigrette*

*Rosa gebratenes Lammnüssle aus der Keule
unter der Pinienkernkruste
mit Kräuter-Tomaten-Polenta,
grünen Bohnen und Thymianjus*

*Eierlikör-Schokoladenparfait
mit Rhabarber Röster*

Spielwegmenü - € 79,00

*Gänseleberterrinen mit Schokoladen
"fleur de sel"
und schwarzen Nüssen*

*In Olivenöl gebratenes Rotbarbenfilet
auf Gemüse-Nuss-Bulgur
mit geschmorter Aubergine
und weißem Tomatenschaum*

*Rosa gebratener Rehrücken
mit Schwarzwurzel-Radicchio-Gemüse,
Selleriepüree und Portweinjus*

*Zitronengras-Creme Brûlée
mit Ananaskompott und Kokos-Sorbet*

Käse aus der Spielweg- Käserei im Menü

€ 5,00

*Frühlingssalat mit kleinen, hausgemachten Maultaschen
vom Obermünstertäler Weichkäse, gegrillten Feigen
und karamellisierten Sonnenblumenkernen*

€ 14,00

*Avocado „Rizz“ im Glas serviert – gebratener Hummer
mit Eisbergsalat, mariniertes Avocado und Cocktailsauce*

€ 21,00

*Kaltgeräucherte Lachsforelle mit Orangen-Fenchel-Salat,
Cous Cous und geröstete Tomatenvinaigrette*

€ 16,50

Kalbscarpaccio mit gebratenen Garnelen und Avocado- Mango- Tatar

€ 17,50

Gänseleberterrinen mit Schokoladen "fleur de sel" und schwarzen Nüssen

€ 21,00

<i>Tagessuppe „Die von Heute“</i>	€ 6,00
<i>Badische Flädlesuppe</i>	€ 7,50
<i>Kaiserstühler Bärlauchcrèmesuppe mit aufgespießter, gebratener Garnele und Graubrot-Kracherle</i>	€ 14,00
<i>Leicht geräucherte Ofentomatensuppe mit kleinen Frischkäseravioli und Leindotteröl</i>	€ 11,50
<i>mit hausgemachten, gebratenen Wildschweinbratwürstle</i>	€ 15,00

Fischgerichte

<i>Ausgelöstes Forellenfilet “ Müllerin ” auf Blattspinat, Dampfkartoffeln</i>	€ 23,00
<i>Gebratenes Zanderfilet auf Rahm-Sauerkraut mit Blutwurstravioli, Blutwurstcroustillon und Weißweinschaum</i>	€ 29,00
<i>In Olivenöl gebratenes Rotbarbenfilet auf Gemüse-Nuss-Bulgur mit geschmorter Aubergine und weißem Tomatenschaum</i>	€ 27,00

Das besondere Zwischengericht

<i>Handgeschnittene Reh-Bolognese aus der Münstertäler Jagd mit hausgemachten, breiten Nudeln und gehobeltem Spießweger Bergkäse</i>	€ 17,00
--	---------

<i>Sauté von Kalbsbries und- nierle in leichter Pommery- Senfsauce mit Broccoli und Nudeln</i>	€ 26,00
<i>„Short Rib“ vom Hinterwälder Rind 46h bei 65° sous vide gegart und davor leicht angeräuchert mit Spitzkohl und Süßkartoffel- Pommes- Frites</i>	€ 28,00
<i>Rosa gebratenes Lammnüssle aus der Keule unter der Pinienkernkruste mit Kräuter-Tomatenpolenta, grünen Bohnen und Thymianjus</i>	28,00
<i>„Wiener Schnitzel“ vom Wildschweinrücken mit Haselnusspanade, Wirsing- Karotten-Gemüse, Spätzle vom Brett und Preiselbeer-Pfeffer-Jus</i>	€ 28,50

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