

Traditionell trifft *Modern*

Donnerstag bis Montag (12:00-14:00 & ab 18:00 Uhr)

Aperitif

EUR

Bloody Mary	Tomatensaft / Wodka / Sellerie / Tabasco / Worcestershire	6,5
Campari	(wahlweise mit Soda oder Orangensaft)	6,5
Hugo	Sekt / Holunderblütensirup / Minze / Limetten	7,5
Gin Tonic	Fragen Sie das Personal nach unseren verschiedenen Sorten	
Aperol Spritz	Aperol / Sekt / Orange / Soda	6,9
Vincent Spritz	Vincent / Sekt / Soda / Himbeeren / Minze	7,5
Ramazotti Rosso Bella	Ramazotti Rosato / Wildberry / Zitrone	7,5
Havana Verde	Havana Club Verde / Ginger Ale / Limette	6,9
Lillet Wildberry	Lillet / Wildberry / Waldfrüchte	7,5
Negroni	Gin / roter Wermut / Campari / Orange	7,5
Martini	(Bianco oder Rosso)	4,5
Kir blanc	Weißwein / Crème de Cassis	3,5

Spezialitäten aus der Küche

am Tisch tranchiert/filletiert

Chateaubriand (deutsche Färs)	Rosmarinkartoffeln / Bohnen / Karotten / Café de Paris	Auf Vorbestellung
Mistkratzerli (aus dem Ofen)	Pfannenrösti / Gemüse	27
Kalbsrücken (am Stück gebraten)	Morchel / Vichy-Karotten / Bohnen / Spätzle vom Brett	37,5 p.P.
Gebratene Seezunge	Kartoffele / Blattspinat	Auf Vorbestellung

Unser Brot, Paniermehl sowie Brötchen beziehen wir von der Bäckerei Unmüßig in Hinterzarten

Für Kindergerichte fragen Sie gerne unser Servicepersonal

Unser Fleisch beziehen wir von der „Metzgerei Kaltenbach“ in Schallstadt

Unser Gemüse beziehen wir von „Anna´s Naturgourmet“ in Hinterzarten

Unsere Ravioli, Schinken & Kaffee beziehen wir von „Michelle Esposito“ in Denzlingen

Zusatzstoffe & Allergene auf Nachfrage einsehbar / All unsere Gerichte bereiten wir mit Erdnussöl zu

Vorspeisen / Entrée

EUR

Beilagensalat -Gourmandise-		6,5
Wildkräutersalat -Scampi-	Provencale	13
Vitello Tonnato	Rucola / Kapern	9
Gebratene Gänseleber	Rhabarber / Schweizer Brioche	12
Melonen-Minz-Suppe		6
Carpaccio vom Rinderfilet (deutsche Färsé)	Rucola / Pinienkerne / Parmesansplitter	10
½ Honigmelone	Crevettencocktail	10,5
Steinpilzravioli	Parmesansplitter / Trüffelsauce	9

Hauptgänge / Plat

Schnitzel -Wiener Art-	Pommes frites oder Spätzle vom Brett	15
Kalbsleber au beurre	Pfannenrösti	19
Zürcher Geschnetzeltes	Pfannenrösti oder Spätzle vom Brett	25
Wiener Kalbsschnitzel	Pommes frites oder Spätzle vom Brett / Preiselbeeren	24
Kalbrückensteak rosa gebraten	Morchel-Rahm-Sauce / Vichy-Karotten / Spätzle vom Brett	29,5
Rumpsteak (deutsche Färsé)	Rosmarinkartoffeln / Bohnengemüse / Kräuterbutter	26
Rehschnitzel	Nüdeli / Bohnengemüse / Preiselbeer-Rahm-Sauce	25,5
Nudeln -Provencale-	Ratatouillegemüse / Champignons	16
Steinpilzravioli	Parmesan-Trüffel-Sauce / gehobelter Parmesan	19
Kabeljau -Grenobler Art-	Kartoffele / Ratatouillegemüse / Kapern	22
Scampi -Black Tiger-	Provencale / Breite Nudeln	27