

Liebe Gäste,

aufgrund der derzeitigen Beschränkungen möchten wir Ihnen einige nützliche Informationen zu einem Restaurantbesuch bei uns im Voraus zukommen lassen.

An stark frequentierten Tagen haben wir
2 Reservationszeiten eingerichtet
(17.30 – 18 Uhr und 20.00 – 20.30 Uhr),
um allen Gästen einen Platz bieten zu können.
Bitte haben Sie dafür Verständnis!

Ferner bieten wir auch sämtliche Gerichte zum Mitnehmen an.

Wir bitten unbedingt, im Vorfeld einen Tisch zu reservieren.
Das hilft uns zum einen bei der Zeitplanung,
da nicht zu viele Gäste auf einmal eintreffen sollten,
zum anderen sind wir verpflichtet,
Ihren Namen sowie Ihre Telefonnummer zu registrieren.

Bitte halten Sie die geltenden Hygieneregeln
zum eigenen Wohl und dem Wohle Ihrer Mitmenschen ein.
Trotz aller Einschränkungen wünschen wir Ihnen
einen gelungenen Abend in unserem Hause
und freuen uns auf Ihren Besuch!

Ihre Familie Stoll
und Mitarbeiter

Unser Oktobermotto: „Wilde Zeiten“

Vorspeise

Herbstliches Trio: Hirschpastete an geschmorter Feige Geräucherter Entenschinken auf Salat von Balsamicolinsen Rehschinken mit Birnenchutney	13,50
---	-------

Hauptgänge

Hirschrückenmedaillon am cremigen Pfifferlingsrahm mit feinen hausgemachten Nudeln und Kaiserschoten	26,--
Geschmorte Wildschweinbäckchen auf Schnippelbohnenragout mit kleinen Semmelknödeln	19,80
Rehragout mit Preiselbeerbirne, Butterspätzle und Rosenkohl	19,50

Für 2 Personen

Rehrücken am Stück gebraten in 2 Gängen serviert: 1. Gang mit cremigen Pfifferlingen, geschmortem Rosenkohl und Butterspätzle 2. Gang mit Preiselbeer-Pfeffersoße, kleinem Semmelknödel und Herbstgemüse	36,-- p.P.
--	------------

Florian´s Menüempfehlung

Kleine Portion cremige Steinpilze mit kleinem Semmelknödel oder Bresaola auf mariniertem Fenchelsalat mit Trüffelöl und Parmesanspänen **** Rinderrückensteak „Strindberg“ mit Süßkartoffel-pommes frites und Kaiserschoten **** Parfait von Banane und Havana Club auf dem Fruchtspiegel

Unsere Weinempfehlung:

2018er Ebringer Rotarius Cuvée Kabinett trocken Cuvée aus Spätburgunder /Regent/ Cabernet Sauvignon Winzerhof Ebringen	0,11	3,10
	0,25 l	6,50

37,-- p.P.

Vorspeisen

Marinierte Rote Bete-Scheiben mit Feldsalat, Walnüssen und Ziegenfrischkäse	10,50
Garnelen im Chili-Knoblauchöl gebacken	8,50
Gemischter Blattsalat mit Florian'S Hausdressing	4,50
Feldsalat mit Feigensenfdressing, Speck, Ei und Crôutons	9,50
Thunfischcarpaccio mit Zitrus-Wasabimarinade und eingelegtem Ingwer	13,50
Cremige Steinpilze mit kleinem Semmelknödel	11,50

Suppen

Kürbiscrèmesuppe mit gerösteten Kernen	6,--
Topinambursuppe	6,--

Fleischgerichte

Kalbsfilet unter der Kräuterkruste mit gratinierten Kartoffeln und Marktgemüsen	24,--
Knusprige Landente mit Gewürzrotkraut und Semmelknödeln	21,50
Wiener Schnitzel mit pommes frites und Preiselbeeren	21,50
Geschnetzelte Kalbsleber an Apfel-Calvadossoße mit Speckbratkartoffeln	18,50
Pfeffersteak aus der Rindshälfte rosa gebraten mit hausgemachten Spätzle	19,50

Fisch

Filet vom Loup de mer kross gebraten mit Basilikumpesto, mediterranem Gemüse und Safranrisotto	22,50
Gebratenes Zanderfilet auf Rahmpfifferlingen mit geschmortem Mangold und kleinen Rosmarinkartoffeln	24,--
Pochiertes Eismeerforellenfilet unter der Meerrettich-Speckkruste mit Rieslingsoße, Blattspinat und feinen Nudeln	23,--

Bitte beachten Sie: Jede Umbestellung € 1,00

Vegetarische Gerichte

Feine hausgemachte Nudeln im Steinpilzrahm	18,50
Kartoffelterrinen mit mediterranem Gemüse und Basilikumpesto, Tomatensoße	15,50
Feldberger Käsespätzle mit Röstzwiebeln	15,--
Ziegenfrischkäseraviolis in Salzeibutter mit Parmesanspänen	16,50

Desserts

Schwarzwaldbecher: Schokoladeneis, Kirschwasser-Sahneis und Kirschsorbet mit marinierten Kirschen und einem guten Schuß Schwarzwälder Kirschwasser, Schlagsahne	7,50
Sorbet von der Williamsbrine mit einem guten Schuß Scheibel Birne Finesse	6,50
Tonkabohnen-Crème brûlée mit Erdbeerröster und Vanilleeis	8,50
Halbflüssiges Schokoladentörtchen mit Passionsfruchtkern an marinierten Ananas und Kokoseis	9,50
Tobleroneparfait mit marinierten Zwetschgen	7,50
Apfelbeignets mit Zimtzucker gebacken an Vanillesoße	6,50

Digestif des Tages

Kamin-Kirsch von der Brennerei Scheibel

2 cl € 3,50

Eine Liste der auf unserer Speisekarte kennzeichnungspflichtigen Allergene können Sie sich gerne vom Service aushändigen lassen. Trotz sorgfältigster Arbeitsweise kann nicht gänzlich ausgeschlossen werden, dass bei der Verarbeitung Spuren aller Allergene in sämtlichen Lebensmitteln sein könnten.