

VORSPEISEN

Gemischter Salatteller

Hausdressing | geröstete Kerne 2)D)G)K) € 7,00

Gebackener Ziegenkäse mit Honig

Blattsalate | Kürbischutney | Pinienkerne 4)I) € 11,00

Herbstlicher Salat mit gebackenem Kürbis

Granatapfel | geräucherte Entenbrust | Balsamicodressing € 11,00

Vitello Tonnato

Tranchen vom Kalbsfleisch

Thunfischsauce | Kapern | Kräuter € 14,50

SUPPEN

Kürbiscremesuppe

geröstete Kerne | Kernöl € 7,00

Wildkraftbrühe

mit Maultaschen und Kräutern 1)I) € 7,00

Tomatencremesuppe

mit frischem Basilikum (VEGAN) € 7,00

FISCHGERICHTE

Gebratene Bachforelle

Mandelbutter | Kräuterkartoffeln B)D)I)

€ 26,00

Lachsfilet auf Kürbiszucchini-gemüse

Bandnudeln | Rieslingsauce B)D)E)F)L)9)6

€ 29,50

VEGETARISCH

Gebackene Zucchinihälfte

Blumenkohlrisotto | Sesamsauce I)A)

€ 23,50

Buchweizenwraps | buntes Gemüse

Avocadocreme (VEGAN)

€ 23,50

Gemüseteller von der Insel Reichenau

Kartoffeln und Sauce Bearnaise

€ 23,50

HAUPTGERICHTE

Gebratene Filetspitzen

Rind | Schwein | Kalb

Waldpilzsauce | Gemüse | Spätzle ^{2)l)}

€ 25,50

Maispoularde auf Grillgemüse

Rosmarinkartoffeln | Kräuterbutter

€ 25,50

Rosa gebratene Entenbrust

Orangen-Quinoa | Waldpilzconfit | Cranberryjus ^{2)l)}

€ 26,00

Rosa gebratener Lammrücken

Thymiansauce | Speckbohnen | Kartoffelgratin ^{2)D)l)}

€ 31,00

Gebratenes Rumpsteak

Pfeffersauce | Speckbohnen | Kartoffelgratin ^{2)D)l)}

€ 31,00

Rosa gebratenes Kalbssteak "Schwarzwälder Art"

Rahmsauce | Brokkoli | hausgemachte Spätzle | Kirschen

€ 32,50

DESSERT

Lavendel Creme Brûlée

mit Beerensalat o)

€ 9,80

Gebackene Apfelküchle

Vanilleeis | Zimt | Sahne D)

€ 9,80

Parfait von Joghurt und Zitrone

Wildberry-Sauce | frische Früchte

€ 9,80

Veganer Sorbetbecher

Zitrone | Himbeere | Passionsfrucht

Fruchtsauce | frische Früchte (vegan)

€ 9,80

Dessertteller "Bibermühle"

Eis | Crème | Parfait | Fruchtragout A)D)I)

€ 11,50

Käseauswahl mit Feigensenf D)H)K)L)

kleine Portion

€ 9,80

große Portion

€ 11,50