



## **Vorspeisen**

*Salat, wahlweise Grün oder Gemischt*

*Grün 4,00€      Gemischt 5,00€*

*Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle*

*6,00€*

*Blumenkohlcremesuppe mit Schnittlauch*

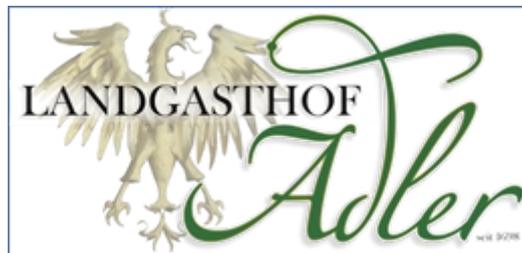
*6,00€*

*Geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich und Salat*

*9,00€*

*Blätterteigpraline gefüllt mit Ziegenkäse und Speck, serviert auf Salat  
und Creme Fraiche*

*9,00€*



## **Hauptgerichte**

*Geschmorte Rinderbäckle in Rotweinsauce und Spätzle*

16,00€

*Gegrilltes Roastbeef mit hausgemachten Pommes und Kräuterbutter*

19,00€

*Kalbssteak mit Kartoffelrösti und Meerrettichspiegel*

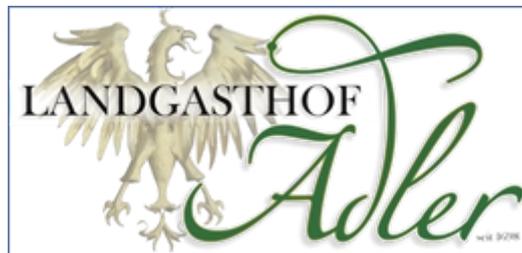
24,00€

*In Buttermilch marinierte Lammkoteletts an Balsamicojus und  
Rosmarinkartoffeln*

25,00€

*Hirschrücken an Holundersauce, Rotkraut und Serviettenknödel*

35,00€



## **Hauptgerichte**

*Zanderfilet in Kräuterkruste an zerlassener Butter auf einem Fenchelbett und Salzkartoffeln*

18,00€

*Hausgemachte Ravioli gefüllt mit einer Kürbis-Ricottacreme an zerlassener Oreganobutter und gerösteten Kürbiskernen (Veg.)*

16,00€

*Erseneintopf mit Minze und Koriander mit frischem Bauernbrot (Veg.)*

11,00€

*Käsespätzle nach „Art des Hauses“ (Veg.)*

10,00€

*Paniertes Sellerieschnitzel mit hausgemachter Remoulade und Pommes*

10,00€

*Zu den Fleischgängen reichen wir unser Gemüsebouquet mit Rosenkohl, Blumenkohl und glasierten Karotten*



## **Kinderkarte**

*Hausgemachte Pommes*

3,00€

*Portion Spätzle mit Soße*

5,00€

*Hausgemachte Hähnchennuggets mit Pommes und Remoulade*

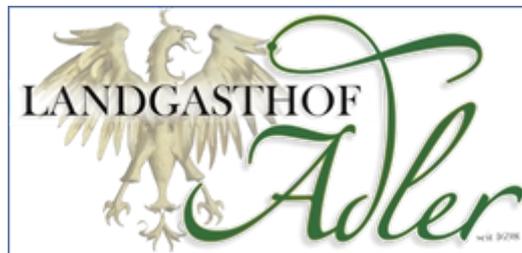
6,00€

*Kinderschnitzel mit Pommes*

7,00€

*Kleines Schweinesteak mit Spätzle und Soße*

8,00€



## **Dessert**

*Eisbecher „Adler“ mit Kaffeelikör und Sahne*

*6,00€*

*Schwarzwälder Kirschbecher mit Sahne*

*6,00€*

*Mit Kirschwasser*

*8,00€*

*Crème Brûlée an Birnenkompott*

*6,00€*

*Waldhonigschnapsparfait mit dreierlei Karamell*

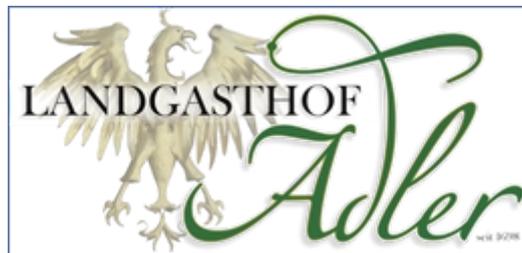
*8,00€*

*Crème Eis oder Sorbet*

*1 Kugel 2,00€ 2 Kugeln 3,00€ 3 Kugeln 4,00€*

*Sahne 1,00€*

*Sorten: Schoko, Vanille, Erdbeere, Walnuss, Mango, Zitrone, Cassis*



## Getränke

### Alkoholfreie Getränke

#### *Erfrischungsgetränke:*

*Coca Cola, Fanta, Sprite, Spezi, Ice Tea, Saftschorle*

*0,3l 3,00€      0,5l 4,00€*

#### *Fruchtsäfte*

*0,2l 3,00€      0,4l 4,00€*

*Tonic Water, Bitter Lemon, Wild Berrys*

*0,2l 3,00€*

*Wasser Still oder mit Kohlensäure in der Karaffe*

*0,3l 2,50€      0,5l 3,50€      1,0l 6,00€*



## Warme Getränke

### *Kaffee*

*Tasse 2,00€    Kännchen 4,00€*

### *Espresso*

*Tasse 1,00€    Doppelt 2,00€*

### *Milchkaffee*

*Tasse 3,00€*

### *Cappucino*

*Tasse 3,00€*

### *Latte Macchiato*

*Glas 3,00€*

### *Tee verschiedene Sorten*

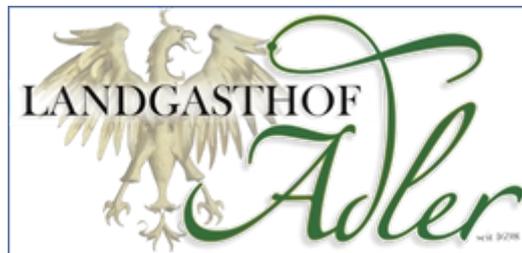
*Glas 2,00€    Kännchen 2,50€*

### *Heisse Schokolade*

*Tasse 3,00€*

*mit Sahne 3,50€*

*Mit Rum und Sahne 5,00€*



## Alkoholische Getränke

*Bier Pils oder Hefeweizen*

*0,3l 2,60€      0,5l 3,50€*

*Radler Süße oder Sauer*

*0,3l 2,60€      0,5l 3,50€*

*Hirschen Zwuckl Naturtrüb im Krug*

*0,33l 3,00€*

*Waldhaus Export Spezial Gold*

*0,5l 3,80€*

*Waldhaus Schwarzwald Weisse Dunkel*

*0,5l 3,80€*

## Aperitif

*Kir Royal*

*4,00€*

*Aperol Spritz*

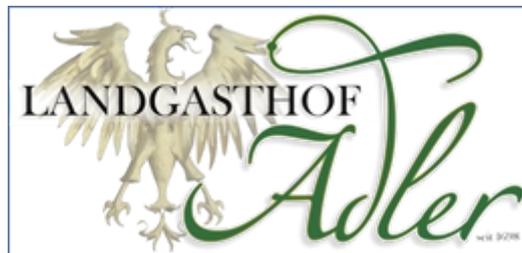
*5,00€*

*Hugo*

*5,00€*

*Sekt*

*0,1l 3,00 €      0,2l 5,00€      0,75l 18,00€*



## Spirituosen

*Obstler, Williams-Christ, Kirschwasser, Waldhonigschnaps,  
Kräuterschnaps, Schwarzwaldteufel, Himbeergeist, Haselnuss*

*0,2cl 3,00€*

*Alte Marille, Alte Haselnuss , Zwetschgenwasser, Mirabelle,  
Topinambur, Bratapfel, Grappa, Baileys*

*0,2cl 4,00€*

*Glenfiddich 12 years old single malt scotch*

*0,4cl 7,00€*

*Rémy Martin Cognac*

*0,4cl 7,00€*

*Campari Soda oder Orange*

*0,2l 6,00€*

*Bacardi Cola*

*0,2l 6,00€*

*Whiskey Cola*

*0,2l 6,00€*