

## *Vegane Speisekarte*

### **2 Gang-Probiermenü Ihrer Wahl**

*aus unten stehenden Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts*

**Euro 28,50**

### **3 Gang-Menü Ihrer Wahl**

*aus unten stehenden Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts*

**Euro 36,50**

### **4 Gang-Überraschungsmenü**

*(wir bitten um Anmeldung und Tischreservierung mind. 1 Tag vorher)*

**Euro 44,00**

## *Vegane Vorspeisen und Suppen*

- ✓ **Kürbis-Cremesuppe** Euro 7,50  
mit gebackenem Tempura-Kürbis
- ✓ **Maronisuppe** Euro 7,50  
mit Birne und Kaffeestaub
- ✓ **Orangen-Chicorée** Euro 14,90  
mit Feldsalat, kandierten Walnüssen  
und Maghreb-Couscous
- ✓ **Zweierlei von der Esskastanie** Euro 14,90  
mit Blattsalat, Radicchio und Apfelchutney
- ✓ **Winterlicher Blattsalat** Euro 14,90  
mit gebratenen Pilzen

## *Vegane Hauptspeisen*

- ✓ **Hausgemachter Pilzbraten** Euro 18,50  
auf Grünkohlrahm mit Preiselbeeren und Kartoffelrösti
- ✓ **Gemüse-Schnitzel-Variation (Kohlrabi, Kürbis, Sellerie)** Euro 18,50  
mit Vadouvan-Mayonnaise und Twister-Pommes
- ✓ **Wirsingbällchen** Euro 18,50  
gefüllt mit Majoran-Sonnenblumenkern-Creme,  
im Kräuterfond, gebratene Pilze und Bratkartoffeln

## *Vegane Desserts*

- ✓ **Weihnachtliches Mousse von der Zartbitterschokolade** Euro 11,50  
mit Rumtopffrüchten und Mohncrumble
- ✓ **Salpicon von Zitrusfrüchten** Euro 11,50  
mit Cassata-Eisparfait und einem warmen Nussküchlein
- ✓ **Schwarzwaldtraum** Euro 12,50  
Schokoladenmousse, Vanille-Kirsch-Parfait,  
Schattenmorellen und knusprige Schokosplitter

## *Bio-Getränkekarte*

### *Bio-Alkoholfreie Getränke*

- ✓ Jung - Bio Schorle natürtrüb Apfel und Rhabarber 0,33l Fl. Euro 4,00
- ✓ Schwarzwälder Tannenliebe Bio-Limonade 0,33l Fl. Euro 4,50  
(enthält Honig)

### *Bio- Biere*

- ✓ Rogg's Landbier Lenzkirch 0,33l Fl. Euro 4,00

## *Unsere hausgemachten Thai-Currys*

(auch in milder Variante möglich)

✓ **Veganes Gemüse-Curry** Euro 14,50  
Gemüse-Curry mit Kokosmilch und Kaffir-Limettenblättern, Jasmin Reis

✓ **Vegane Tofuwürfel süß-sauer** Euro 14,50  
Tofuwürfel mit Pilzen, Ananas, Ingwer und Thai-Gemüsen, Jasmin-Reis

✓ **Veganes-Nuss-Curry „Zimt & Koriander“** Euro 14,80  
Gelbes Nusscurry mit Cashew- und Erdnüssen, Tofuwürfeln,  
Thai-Gemüsen, Jasmin-Reis

**Hähnchen süß-sauer** Euro 15,80  
Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Pilzen, Ananas, Ingwer  
und Thai-Gemüsen, Jasmin-Reis

**Thailändisches Rotes Hähnchencurry** Euro 15,80  
Hähnchenbrustwürfel in roter Kokos-Currysauce  
mit Thai-Gemüsen und Kaffir-Limettenblättern, Jasmin-Reis

**Knusprige Ente „Hoisin“** Euro 18,50  
Knusprige Pekingente mit fruchtig-aromatischer Hoisin-Soße,  
China-Gemüse, Jasmin-Reis

**Panang-Enten-Erdnuss-Curry** Euro 18,50  
Knusprige Ente in cremiger Erdnuss-Curry-Kokosmilch-Sauce,  
mit grünen Bohnen, Thai-Gemüsen, Erdnüssen und  
Kaffir-Limettenblätterstreifen, Jasmin-Reis

**Rotes-Enten-Ananas-Curry** Euro 18,50  
Knusprige Ente in roter Curry-Kokosmilch-Sauce  
mit Thai-Gemüsen, süßer Ananas, Kaffir-Limettenblättern, Jasmin-Reis

**Fisch-Curry** Euro 18,80  
Gegrillte Fischfilets in Curry-Kokosmilch-Sauce, Thai-Gemüsen, Chili, Kaffir-  
Limettenblättern, Jasmin-Reis

**Rotes-Garnelen-Curry** Euro 19,50  
Garnelen in roter Curry-Kokosmilch-Sauce mit Thai-Gemüsen,  
Bambusstreifen, Chili, Kaffir-Limettenblättern, Jasmin-Reis

## *Saisonaktuelle Speisekarte*

<b>Steinpilz-Linguine in Kräuterrahm</b>	Euro 16,50
<b>Fischteller auf Rahmwirsing</b> verschiedene Fischfilets, Rieslingsauce und Jasmin-Reis	Euro 22,80
<b>Hirschbraten in Wildrahmsauce</b> Preiselbeer-Birne und hausgemachten Spätzle	Euro 23,50

### *Suppen*

Flädlesuppe	Euro 5,80
Kartoffelsuppe mit Croutons	Euro 5,80
Markklößchensuppe	Euro 5,80

### *Salate*

✓ Gemischter Salatteller	Euro 5,50
✓ Mittelgroßer Salatteller	Euro 10,50
Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	Euro 14,90
✓ Salatteller mit gebratenen Pilzen und Sonnenblumenkernen	Euro 14,90
Salatteller mit gebratenen Fischfilets	Euro 16,80

### *Kleine Gerichte*

Wurstsalat	Euro 9,50
Wurstsalat mit Bratkartoffeln	Euro 11,50
Strammer Max	Euro 9,90
Elsässer Wurstsalat – mit Käsestreifen	Euro 10,00
Elsässer Wurstsalat mit Bratkartoffeln	Euro 12,00

## *Hauptgerichte*

<b>Hausgemachte Käsespätzle</b>	Euro 12,50
<b>Vegetarisches Kartoffelrösti</b> mit Pilzen und gebratenem Gemüse, mit Käse überbacken,	Euro 13,50
<b>Badisches Rindfleisch</b> Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren, frisches Gemüse und Salzkartoffeln	Euro 18,00
<b>Hirschgulasch in Burgundersoße</b> mit Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle	Euro 18,50
<b>Hausgemachter Hackbraten</b> mit Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle	Euro 13,50
<b>Paniertes Schweineschnitzel</b> mit Bratkartoffeln oder hausgemachten Spätzle	Euro 15,50
<b>Cordon bleu</b> – vom Schweinerücken – mit Bratkartoffeln oder Pommes frites	Euro 17,50
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> auf Blattspinat, Gemüse-Rieslingssoße, Jasminreis	Euro 22,50
<b>Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce</b> mit hausgemachten Spätzle	Euro 18,50
<b>Förster Pfännchen</b> Schweinelendchen in Champignonrahmsauce auf hausgemachten Spätzle	Euro 19,00
<b>Schweinelendchen unter der Bärlauchkruste</b> Rotwein-Schalottensoße, Kartoffelgratin	Euro 19,50
<b>Geschnetzeltes Schweinefilet Hochschwarzwald</b> mit Sauerkirschen und Pilzen in Kirschwasserrahm mit hausgemachten Spätzle	Euro 18,50
<b>Zwiebelrostbraten</b> mit Bratkartoffeln	Euro 24,50
<b>Rumpsteak in Pfefferrahmsauce</b> mit Bratkartoffeln oder Pommes frites	Euro 24,50

## *Getränkete*

### *Aperitif*

Martini – rosso oder bianco 5cl	Euro 4,00
Roter Portwein 5cl	Euro 4,00
Sherry - medium oder trocken 5cl	Euro 4,00
Campari-Orange <sup>1</sup>	Euro 5,00
Kir – Cassis mit trockenem Weißwein	Euro 5,20
Kir Royal – Cassis mit Sekt	Euro 5,80
Hausaperitif – Hausgemachter Likör mit Sekt aufgefüllt	Euro 5,50
Aperol Sprizz <sup>1</sup>	Euro 6,00

### *Alkoholfreie Getränke*

Mineralwasser Classic	0,25l / 0,5l	Euro 2,30 / 3,40
Mineralwasser Naturell	0,25l / 0,5l	Euro 2,30 / 3,40
Mineralwasser Medium	0,5l	Euro 3,40
Zitronenlimonade	0,2l / 0,4l	Euro 2,30 / 3,40
Fanta <sup>1,5</sup>	0,2l / 0,4l	Euro 2,30 / 3,40
Cola <sup>1,4,11</sup>	0,2l / 0,4l	Euro 2,30 / 3,40
Cola light <sup>1,3,4,10,11</sup>	0,33l	Euro 2,90
Spezi <sup>1,4,5,11</sup>	0,2l / 0,4l	Euro 2,30 / 3,40
Apfelsaftschorle	0,2l / 0,4l	Euro 2,30 / 3,40
Apfelsaft	0,2l / 0,4l	Euro 2,30 / 3,40
Orangensaft	0,2l	Euro 2,70
Johannisbeernektar	0,2l	Euro 2,90
Johannisbeerschorle	0,2l / 0,4l	Euro 2,40 / 3,70
Holunder-Bionade	0,33l	Euro 3,30

### *Warme Getränke*

Tasse/Portion Schümli Kaffee <sup>11</sup>	Euro 2,40 / 4,60
Tasse/Portion Kaffee Hag	Euro 2,40 / 4,60
Espresso <sup>11</sup>	Euro 2,50
Macchiato <sup>11</sup>	Euro 3,20
Cappuccino - mit Milchschaum <sup>11</sup>	Euro 3,20
Milchkaffee <sup>11</sup>	Euro 3,80
Heiße Schokolade mit Sahnehaube	Euro 3,50
Tee Glas / Portion	Euro 2,40 / 4,60
Heiße Zitrone	Euro 3,50

## *Getränkekarte*

### *Bier vom Faß*

Fürstenberg Pils 0,3l / 0,4l	Euro 3,30 / 3,90
Fürstenberg Radler 0,3l / 0,4l	Euro 3,30 / 3,90
Waldhaus naturtrüb – ohne Filter 0,3l / 0,4l	Euro 3,40 / 4,00
Waldhaus Radler 0,3l / 0,4l	Euro 3,40 / 4,00

### *Flaschenbier*

Malzbier 0,33 l	Euro 3,00
Rothaus Tannenzäpfle Alkoholfrei 0,33l	Euro 3,40
Rothaus Tannenzäpfle 0,33l	Euro 3,40
Waldhaus – Schwarzwald Weisse – Hefe hell 0,5l	Euro 4,50
Waldhaus – Schwarzwald Weisse – Hefe dunkel 0,5l	Euro 4,50
Rothaus Hefe-Weissbier, alkoholfrei	Euro 4,50

### *Digestif*

Blutwurz 2cl	Euro 2,50
Underberg 2cl	Euro 2,50
Jägermeister 2cl	Euro 2,50
Fernet Branca 2cl	Euro 2,80
Averna 2cl	Euro 2,80
Asbach Uralt 2cl	Euro 2,70
Remy Martin VS Cognac 2cl	Euro 3,80
Ramazotti 4cl	Euro 3,80

### *Schwarzwälder Edelbrände*

Williams-Christ 2cl	Euro 3,80
Mirabelle 2cl	Euro 3,80
Waldhimbeer 2cl	Euro 4,50
Apfelbrand 2cl	Euro 3,90
Sauerkirschwasser 2cl	Euro 4,20
Zibärte 2cl	Euro 4,20
Grappa 2cl	Euro 3,40

### *Gekühlte Obstbrände*

Hefebrand 2cl	Euro 2,50
Obstwasser 2cl	Euro 2,50
Topinambur 2cl	Euro 2,50
Himbeergeist 2cl	Euro 2,80
Zwetschge 2cl	Euro 2,80
Kirschwasser 2cl	Euro 2,80

## *Weinkarte (enthält Sulfite)*

### *Weinschorle – aus Qualitätswein (aus Baden)*

Weißweinschorle 0,25l	Euro 3,20
Rieslingschorle 0,25l	Euro 3,50
Rotweinschorle 0,25l	Euro 3,50
Weißherbstschorle 0,25l	Euro 3,50

### *Weißwein QbA 0,25l (aus Baden)*

<b>Müller-Thurgau</b>	Euro 4,20
<b>Gutedel, trocken</b>	Euro 4,40
<b>Pfaffenweiler Sauvignon Blanc, trocken</b>	Euro 5,20
<b>Bickensohler Weißer Burgunder, trocken</b>	Euro 5,00
<b>Bickensohler Grauer Burgunder, trocken</b>	Euro 5,20
<b>Durbacher Riesling, trocken</b>	Euro 5,20
<b>Höfflin Bio-Veganer Weißer Burgunder</b>	Euro 7,80
<b>Höfflin Bio-Veganer Grauer Burgunder</b>	Euro 7,80

### *Weißherbst QbA 0,25l (aus Baden)*

<b>Glottertäler Eichberg Spätburgunder Weißherbst</b>	Euro 5,20
---	-----------

### *Rotwein QbA 0,25l (aus Baden)*

<b>Bickensohler Spätburgunder Rotwein, trocken</b>	Euro 5,20
<b>Glottertäler Eichberg – Roter Bur Spätburgunder Rotwein</b>	Euro 5,70
<b>Durbacher Spätburgunder Rotwein, trocken</b>	Euro 5,80
<b>Höfflin Bio-Veganer Rufus Cuvée (Spätburgunder, Merlot, Regent)</b>	Euro 8,00



## *Flaschenweine (enthält Sulfite)*

### *Weißweine -0,75l-*

2019er ff	Bickensohler `MT fresh` <b>Müller-Thurgau</b> , Qualitätswein trocken	Euro 16,50
2019er ff	Bickensohler Steinfelsen – SK Selection - <b>Weissburgunder Kabinett</b> , trocken	Euro 21,00
2017er ff	Bickensohler Steinfelsen – SK Selection - <b>Grauer Burgunder Spätlese</b> , trocken	Euro 22,50
2016er ff	Bickensohler Vulkanfelsen <b>Gewürztraminer Kabinett</b>	Euro 21,00
2018er ff	Lauffener Burg Neuenfels – Terroir - <b>Sauvignon blanc</b> , QbA trocken	Euro 21,00

### *Weißherbst -0,75l -*

2019er ff	Bickensohler Kühler Morgen <b>Rosé</b> , trocken	Euro 19,50
-----------	---	------------

### *Rotweine -0,75l -*

2017er ff	Bickensohler Herrenstück <b>Spätburgunder Rotwein</b> , QbA trocken	Euro 21,50
2017er ff	Pelassa Oltre – Rosso, Piemonte Barbera e Nebbiolo	Euro 28,00
2018er ff	<b>Juan Gil Monastrell</b> ~ 4 meses en barrica ~ D.O Jumilla Spanien	Euro 28,50

### *Sekt*

2017er ff	Bickensohler <b>Cuvée du Maitre</b> extra trocken - Piccolo -	Euro 6,50
2017er ff	Bickensohler <b>Cuvée du Maitre</b> extra trocken - 0,75l -	Euro 22,80
2017er ff	Bickensohler Steinfelsen <b>Pinot blanc</b> , brut - 0,75l -	Euro 24,50

ff = fortfolgende Jahrgänge

## *Dessertkarte*

<i>Kindereis</i>	Euro 3,40
<i>Gemischtes Eis</i>	Euro 5,40
<i>Eiskaffee</i>	Euro 5,60
<i>Eisschokolade</i>	Euro 5,60
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	Euro 6,40
<i>Landliebe</i>	
Milchspeiseeis mit Eierlikör, Haselnusskrokant und Sahne	Euro 7,50
<i>Knusper Kuss</i>	
Schokoladen- und Nusseis, mit ganzen Mandeln, Mandelsplittern, Amaretto und Sahne	Euro 7,50
<i>Coupe Danmark</i>	
Vanilleeis mit hausgemachter warmer Schokoladensöße und Sahne	Euro 7,50
<i>Früchtebecher</i>	
Vanille- und Fruchteis mit frischen Früchten und Sahne	Euro 7,50
<i>Schwarzwaldbecher</i>	
Vanille- und Schokoladeneis mit Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne	Euro 7,50
<i>Joghurtbecher</i>	
Verschiedene Fruchtessorten mit Joghurt und Früchten	Euro 7,50
<i>Waldsee</i>	
Vanilleeis mit Sahne und heißen Waldbeeren	Euro 7,50
<i>Sorbet-Teller mit 3 verschiedenen Sorbets</i>	Euro 8,20
<i>Warmer Apfelstrudel</i>	
mit Vanillesöße und Sahne	Euro 6,00
mit Vanilleeis und Sahne	Euro 6,50
<i>Warme Apfelkühle</i>	
mit Zimtzucker und Vanilleeis	Euro 8,00
<i>Warmes Schokosoufflé</i>	
mit Vanillesöße und Früchten	Euro 8,00

### **Produktkennzeichnung**

<sup>1</sup> mit Farbstoff (auch natürlichem Farbstoffe wie z.B. Beta-Carotin, Riboflavin)

<sup>2</sup> mit Konservierungsstoff/konserviert/mit Nitritpökelsalz/mit Nitrat/ mit Nitritpökelsalz und Nitrat

<sup>3</sup> mit Süßungsmittel

<sup>4</sup> mit Phosphat

<sup>5</sup> mit Antioxidationsmittel

<sup>6</sup> mit Geschmacksverstärker

<sup>7</sup> geschwärzt (bei E 579,585)

<sup>8</sup> geschwefelt (bei E 220 – E 228)

<sup>9</sup> gewachst

<sup>10</sup> enthält eine Phenylalninquelle (bei Aspartam, E 951)

<sup>11</sup> Coffeinhaltig

<sup>12</sup> Chininhaltig

Alle unsere Salate werden mit hausgemachtem Dressing hergestellt. Im Essig kann Antioxidationsmittel vorhanden sein. Ansonsten verwenden wir keine Geschmacksverstärker