

Vegane Speisekarte

2 Gang-Probiermenu Ihrer Wahl

aus unten stehenden Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts

Euro 29,50

3 Gang-Menu Ihrer Wahl

aus unten stehenden Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts

Euro 37,50

Vegane Vorspeisen und Suppen

- ✓ **Karotten-Ingwer-Suppe** mit gebackenen Jasminreis-Krapfen Euro 7,50
- ✓ **Kürbissuppe** mit Mandellikör und gerösteten Kürbiskernen Euro 7,50
- ✓ **Pilzconsommé** mit Pilz-Grießklößchen Euro 8,00
- ✓ **Herbstlicher Blattsalat** mit marinierten lauwarmen Maronen und Weintrauben Euro 14,90
- ✓ **Orientalische Köstlichkeiten** - Falafel, Hummus, Auberginenkompott, weiße Riesenbohnen und Couscous Euro 15,80
- ✓ **Gebackene Pilz-Kichererbsen-Schnitte** mit Preiselbeer-Chutney und gebratenen Pilzen Euro 15,80

Vegane Hauptspeisen

- ✓ **Pappardelle mit Artischocken**, Paprikasauce, konfierten Tomaten und Salbei Euro 17,50
- ✓ **Selleriemedallions unter der Kräuterkruste** auf Rotkrautjus, mit Brezelknödeln und Preiselbeeren Euro 19,00
- ✓ **Kürbisbraten auf Rübenrahm** mit Kräuterkartoffeln Euro 19,00
- ✓ **Försterpfännchen** Gemüse-Linsen-Frikadellen mit Pilzrahmsauce und Bandnudeln Euro 19,50

Vegane Desserts

- ✓ **Dunkles Schokoladen-Tiramisu** mit Zwetschgenröster und Cassissorbet Euro 11,50
- ✓ **Exotisches Kokosparfait** mit knusprigen Schokosplittern, Himbeerperlen und gerösteten Kokosraspeln Euro 11,50
- ✓ **Birnen-Blätterteigtarte** mit Mandelmousse und Kürbiskompott Euro 12,50

Unsere hausgemachten Thai-Currys

(auch in milder Variante möglich)

✓ **Veganes Gemüse-Curry** Euro 15,50
Gemüse-Curry mit Kokosmilch und Kaffir-Limettenblättern, Jasmin Reis

✓ **Veganes Tofuwürfel-Curry süß-sauer** Euro 15,50
Tofuwürfel-Curry mit Pilzen, Ananas, Ingwer und Thai-Gemüsen, Jasmin-Reis

✓ **Veganes-Nuss-Curry „Zimt & Koriander“** Euro 15,80
Gelbes Nusscurry mit Cashew- und Erdnüssen, Tofuwürfeln, Thai-Gemüsen, Jasmin-Reis

Hähnchen süß-sauer Euro 16,80
Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Pilzen, Ananas, Ingwer und Thai-Gemüsen, Jasmin-Reis

Thailändisches Rotes Hähnchencurry Euro 16,80
Hähnchenbrustwürfel in roter Kokos-Currysauce mit Thai-Gemüsen und Kaffir-Limettenblättern, Jasmin-Reis

Knusprige Ente „Hoisin“ Euro 19,50
Knusprige Pekingente mit fruchtig-aromatischer Hoisin-Sauce, China-Gemüse, Jasmin-Reis

Panang-Enten-Erdnuss-Curry Euro 19,50
Knusprige Ente in cremiger Erdnuss-Curry-Kokosmilch-Sauce, mit grünen Bohnen, Thai-Gemüsen, Erdnüssen und Kaffir-Limettenblätterstreifen, Jasmin-Reis

Rotes-Enten-Ananas-Curry Euro 19,50
Knusprige Ente in roter Curry-Kokosmilch-Sauce mit Thai-Gemüsen, süßer Ananas, Kaffir-Limettenblättern, Jasmin-Reis

Fisch-Curry Euro 19,80
Gegrillte Fischfilets in Curry-Kokosmilch-Sauce, Thai-Gemüsen, Chili, Kaffir-Limettenblättern, Jasmin-Reis

Rotes-Garnelen-Curry Euro 21,00
Garnelen in roter Curry-Kokosmilch-Sauce mit Thai-Gemüsen, Bambusstreifen, Chili, Kaffir-Limettenblättern, Jasmin-Reis

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

Hausgemachte Käsespätzle	Euro 12,50
Vegetarisches Kartoffelrösti mit Pilzen und gebratenem Gemüse, mit Käse überbacken,	Euro 13,50
Badisches Rindfleisch Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren, frisches Gemüse und Salzkartoffeln	Euro 18,00
Hirschgulasch in Burgundersoße mit Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle	Euro 18,50
Hausgemachter Hackbraten mit Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle	Euro 13,50
Paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln oder hausgemachten Spätzle	Euro 15,50
Cordon bleu – vom Schweinerücken – mit Bratkartoffeln oder Pommes frites	Euro 17,50
Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat, Gemüse-Rieslingsoße, Jasminreis	Euro 22,50
Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce mit hausgemachten Spätzle	Euro 18,50
Förster Pfännchen Schweinelendchen in Champignonrahmsauce auf hausgemachten Spätzle	Euro 19,00
Schweinelendchen unter der Bärlauchkruste Rotwein-Schalottensoße, Kartoffelgratin	Euro 19,50
Geschnetzeltes Schweinefilet Hochschwarzwald mit Sauerkirschen und Pilzen in Kirschwasserrahm mit hausgemachten Spätzle	Euro 18,50
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln	Euro 24,50
Rumpsteak in Pfefferrahmsauce 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 ¹	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 ¹	Euro 6,00

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Classic	0,25l / 0,5l	Euro 2,40 / 3,50
Mineralwasser Naturell	0,25l / 0,5l	Euro 2,40 / 3,50
Mineralwasser Medium	0,5l	Euro 3,50
Zitronenlimonade	0,2l / 0,4l	Euro 2,40 / 3,50
Fanta ^{1,5}	0,2l / 0,4l	Euro 2,40 / 3,50
Cola ^{1,4,11}	0,2l / 0,4l	Euro 2,40 / 3,50
Cola light ^{1,3,4,10,11}	0,33l	Euro 3,00
Spezi ^{1,4,5,11}	0,2l / 0,4l	Euro 2,40 / 3,50
Apfelsaftschorle	0,2l / 0,4l	Euro 2,40 / 3,50
Apfelsaft	0,2l / 0,4l	Euro 2,40 / 3,50
Orangensaft	0,2l	Euro 2,80
Johannisbeernektar	0,2l	Euro 2,90
Johannisbeerschorle	0,2l / 0,4l	Euro 2,50 / 3,80
Holunder-Bionade	0,33l	Euro 3,50

Warme Getränke

Tasse/Portion Schümli Kaffee ¹¹	Euro 2,50 / 4,80
Tasse/Portion Kaffee Hag	Euro 2,50 / 4,80
Espresso ¹¹	Euro 2,70
Macchiato ¹¹	Euro 3,30
Cappuccino - mit Milchschaum ¹¹	Euro 3,30
Milchkaffee ¹¹	Euro 3,80
Heiße Schokolade mit Sahnehaube	Euro 3,50
Tee Glas / Portion	Euro 2,50 / 4,80
Heiße Zitrone	Euro 3,50

Getränkekarte

Bier vom Faß

Fürstenberg Pils 0,3l / 0,4l	Euro 3,40 / 4,00
Fürstenberg Radler 0,3l / 0,4l	Euro 3,40 / 4,00
Waldhaus naturtrüb – ohne Filter 0,3l / 0,4l	Euro 3,50 / 4,10
Waldhaus Radler 0,3l / 0,4l	Euro 3,50 / 4,10

Flaschenbier

Waldhaus naturtrüb – ohne Filter (rot) 0,33l	Euro 3,50
Rothaus Tannenzäpfle Alkoholfrei 0,33l	Euro 3,50
Rothaus Tannenzäpfle 0,33l	Euro 3,50
Waldhaus – Schwarzwald Weisse – Hefe hell 0,5l	Euro 4,60
Waldhaus – Schwarzwald Weisse – Hefe dunkel 0,5l	Euro 4,60
Rothaus Hefe-Weissbier, alkoholfrei	Euro 4,60

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)

Wir empfehlen:

GRETZMEIER Öko Wein- und Sektgut, 79291 Merdingen, Tuniberg

Rosé trocken 2022 0,25l Euro 6,50
Zwulcher R
otweincuvée trocken 2018 0,25l Euro 6,50

Weinschorle – aus Qualitätswein (aus Baden)

Weißweinschorle 0,25l Euro 3,30
Rieslingschorle 0,25l Euro 3,60
Rotweinschorle 0,25l Euro 3,60
Weißherbstchorle 0,25l Euro 3,60

Weißwein QbA 0,25l (aus Baden)

Müller-Thurgau Euro 4,30
Pfaffenweiler Sauvignon Blanc, trocken Euro 5,30
Bickensohler Weißer Burgunder, trocken Euro 5,20
Bickensohler Grauer Burgunder, trocken Euro 5,40
Durbacher Riesling, trocken Euro 5,40

Weißherbst QbA 0,25l (aus Baden)

,5
Glottertäler Eichberg
Spätburgunder Weißherbst Euro 5,40

Rotwein QbA 0,25l (aus Baden)

Glottertäler Eichberg – Roter Bur Euro 5,80
Spätburgunder Rotwein
Durbacher
Spätburgunder Rotwein, trocken Euro 5,90

Flaschenweine (enthält Sulfite)

Weißweine -0,75l-

2020er ff	Bickensohler `MT fresh` Müller-Thurgau , Qualitätswein trocken	Euro 18,00
2021er ff	Bickensohler Steinfelsen – SK Selection - Weissburgunder Kabinett , trocken	Euro 22,00
2018er ff	Bickensohler Steinfelsen – SK Selection - Grauer Burgunder Spätlese , trocken	Euro 23,50
2019er ff	Bickensohler Vulkanfelsen Gewürztraminer Kabinett	Euro 22,50
2021er ff	Lauffener Burg Neuenfels – Terroir - Sauvignon blanc , QbA trocken	Euro 22,00

Weißherbst –0,75l –

2020er ff	Bickensohler Kühler Morgen Rosé , trocken	Euro 21,00
-----------	---	------------

Rotweine –0,75l –

2018er ff	Bickensohler Herrenstück Spätburgunder Rotwein , QbA trocken	Euro 22,00
2020er ff	Juan Gil Monastrell ~ 4 meses en barrica ~ D.O Jumilla Spanien	Euro 29,00

Sekt

2020er ff	Bickensohle r Cuvée du Maitre extra trocken - Piccolo -	Euro 7,00
2021er ff	Bickensohler Cuvée du Maitre extra trocken - 0,75l -	Euro 23,50
2018er ff	Bickensohler Steinfelsen Pinot blanc , brut - 0,75l -	Euro 25,00

ff = fortfolgende Jahrgänge

Dessertkarte

<i>Kindereis</i>	Euro 3,80
<i>Gemischtes Eis</i>	Euro 5,70
<i>Eiskaffee</i>	Euro 6,00
<i>Eisschokolade</i>	Euro 6,00
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	Euro 6,70
<i>Landliebe</i>	
Milchspeiseeis mit Eierlikör, Haselnusskrokant und Sahne	Euro 8,50
<i>Knusper Kuss</i>	
Schokoladen- und Nusseis, mit ganzen Mandeln, Mandelsplittern, Amaretto und Sahne	Euro 8,50
<i>Coupe Danmark</i>	
Vanilleeis mit hausgemachter warmer Schokoladensöße und Sahne	Euro 8,50
<i>Früchtebecher</i>	
Vanille- und Fruchteis mit frischen Früchten und Sahne	Euro 8,50
<i>Schwarzwaldbecher</i>	
Vanille- und Schokoladeneis mit Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne	Euro 8,50
<i>Joghurtbecher</i>	
Verschiedene Fruchtessorten mit Joghurt und Früchten	Euro 8,50
<i>Waldsee</i>	
Vanilleeis mit Sahne und heißen Waldbeeren	Euro 8,50
<i>Sorbet-Teller mit 3 verschiedenen Sorbets</i>	Euro 8,70
<i>Warmer Apfelstrudel</i>	
mit Vanillesöße und Sahne	Euro 6,80
mit Vanilleeis und Sahne	Euro 6,80
<i>Warme Apfelküchle</i>	
mit Zimtzucker und Vanilleeis	Euro 8,50
<i>Warmes Schokosoufflé</i>	
mit Vanillesöße und Früchten	Euro 8,50

Die ausführliche Produktkennzeichnung und Allergeninformation für jedes Gericht erhalten Sie auf Anfrage in einer separaten Speisekarte.

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

² mit Konservierungsstoff/konserviert/mit Nitritpökelsalz/mit Nitrat/ mit Nitritpökelsalz und Nitrat

³ mit Süßungsmittel

⁴ mit Phosphat

⁵ mit Antioxidationsmittel

⁶ mit Geschmacksverstärker

⁷ geschwärzt (bei E 579,585)

⁸ geschwefelt (bei E 220 – E 228)

⁹ gewachst

¹⁰ enthält eine Phenylalaninquelle (bei Aspartam, E 951)

¹¹ Coffeinhaltig

¹² Chininhaltig