

Vegane Speisekarte

2 Gang-Probiermenu Ihrer Wahl

aus unten stehenden Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts

Euro 29,90

3 Gang-Menu Ihrer Wahl

aus unten stehenden Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts

Euro 39,50

Vegane Vorspeisen und Suppen

- ✓ **Kürbissuppe** mit Mandel, Kokosmilch, kandierten Kürbiskernen Euro 8,50
- ✓ **Champignonrahmsuppe** mit gebackenen Pilzen Euro 8,50
- ✓ **Gebackene Palisschnitte mit Guacamole,** Euro 15,90
Passionsfruchtsauce und gebratenem Staudensellerie
- ✓ **Fregola Sarda (sardische Nudelpasta) mit eingelegten Pilzen,** Euro 15,90
Birnen-Traubenchutney und Blattsalaten
- ✓ **Dreierlei Gemüse-Tartar** (Erbse, Rote Bete, süss-saurer Kürbis) Euro 15,90
mit Kräuterschmand und Gemüsechips

Vegane Hauptspeisen

- ✓ **Gebackene Auberginenkräpfen auf Ratatouille-Gemüse** Euro 19,50
mit Safransauce und einer Quinoa-Schnitte
- ✓ **Herbstlicher Kürbisbraten** Euro 19,50
auf rahmigem Wurzel-Lauchgemüse und Kartoffelgratin
- ✓ **Portobellopilze mit Zucchini-Kartoffelfüllung** Euro 19,50
und mit Petersilien-Zitronenkruste überbacken
auf Karottenpüree und weisser Pfeffersauce

Vegane Desserts

- ✓ **„Schwarzwaldtraum“ mit Tannenspitzen-Parfait,** Euro 12,80
dunklem Schokomousse, Sauerkirschragout und Knusperschokolade
- ✓ **Passionsfruchtparfait mit Schoko-Brownie** Euro 12,80
auf Karotten-Vanille-Carpaccio
- ✓ **Porchierte Rotweibirne mit Mandelmousse,** Euro 12,80
Zwetschgenröster und einer Zimthippe

,

Unsere hausgemachten Thai-Currys

(auch in milder Variante möglich)

Veganes Gemüse-Curry	Euro 16,50
Gemüse-Curry mit Kokosmilch und Kaffir-Limettenblättern, Jasmin Reis	
Veganes Tofuwürfel-Curry süß-sauer	Euro 16,50
Tofuwürfel-Curry mit Pilzen, Ananas, Ingwer und Thai-Gemüsen, Jasmin-Reis	
Veganes-Nuss-Curry „Zimt & Koriander“	Euro 17,90
Gelbes Nusscurry mit Cashew- und Erdnüssen, Tofuwürfeln, Thai-Gemüsen, Jasmin-Reis	
Hähnchen süß-sauer	Euro 17,90
Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Pilzen, Ananas, Ingwer und Thai-Gemüsen, Jasmin-Reis	
Thailändisches Rotes Hähnchencurry	Euro 17,90
Hähnchenbrustwürfel in roter Kokos-Currysauce mit Thai-Gemüsen und Kaffir-Limettenblättern, Jasmin-Reis	
Knusprige Ente „Hoisin“	Euro 21,00
Knusprige Pekingente mit fruchtig-aromatischer Hoisin-Sauce, China-Gemüse, Jasmin-Reis	
Panang-Enten-Erdnuss-Curry	Euro 21,00
Knusprige Ente in cremiger Erdnuss-Curry-Kokosmilch-Sauce, mit grünen Bohnen, Thai-Gemüsen, Erdnüssen und Kaffir-Limettenblätterstreifen, Jasmin-Reis	
Rotes-Enten-Ananas-Curry	Euro 21,00
Knusprige Ente in roter Curry-Kokosmilch-Sauce mit Thai-Gemüsen, süßer Ananas, Kaffir-Limettenblättern, Jasmin-Reis	
Fisch-Curry	Euro 21,50
Gegrillte Fischfilets in Curry-Kokosmilch-Sauce, Thai-Gemüsen, Chili, Kaffir-Limettenblättern, Jasmin-Reis	
Rotes-Garnelen-Curry	Euro 22,50
Garnelen in roter Curry-Kokosmilch-Sauce mit Thai-Gemüsen, Bambusstreifen, Chili, Kaffir-Limettenblättern, Jasmin-Reis	

Suppen

Flädlesuppe	Euro 6,80
Kartoffelsuppe mit Croutons	Euro 6,80
Markklößchensuppe	Euro 6,80

Salate

Gemischter Salatteller	Euro 5,90
Mittelgroßer Salatteller	Euro 11,80
Salatteller mit gebratenen Hähnchenbruststreifen	Euro 16,50
Salatteller mit gebratenen Pilzen und Sonnenblumenkernen	Euro 16,80
Salatteller mit gebratenen Fischfilets	Euro 18,50

Kleine Gerichte

Wurstsalat	Euro 11,00
Wurstsalat mit Bratkartoffeln	Euro 13,00
Strammer Max	Euro 11,00
Elsässer Wurstsalat – mit Käsestreifen	Euro 11,50
Elsässer Wurstsalat mit Bratkartoffeln	Euro 13,50

Hauptgerichte

Hausgemachte Käsespätzle	Euro 13,90
Vegetarisches Kartoffelrösti mit Pilzen und gebratenem Gemüse, mit Käse überbacken	Euro 14,90
Badisches Rindfleisch Gekochte Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren, frisches Gemüse und Salzkartoffeln	Euro 19,80
Hirschgulasch in Burgundersoße mit Preiselbeeren, hausgemachten Spätzle	Euro 21,50
Hausgemachter Hackbraten mit Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle	Euro 15,50
Paniertes Schweineschnitzel mit Bratkartoffeln oder hausgemachten Spätzle	Euro 17,80
Cordon bleu – vom Schweinerücken – mit Bratkartoffeln oder Pommes frites	Euro 19,50
Gebratenes Zanderfilet auf Blattspinat, Gemüse-Rieslingssoße, Jasminreis	Euro 24,50
Schweinemedallions in Pfefferrahmsauce mit hausgemachten Spätzle	Euro 21,50
Förster Pfännchen Schweinelendchen in Champignonrahmsauce auf hausgemachten Spätzle	Euro 22,50
Schweinelendchen unter der Bärlauchkruste Rotwein-Schalottensoße, Kartoffelgratin	Euro 23,50
Geschnetzeltes Schweinefilet Hochschwarzwald mit Sauerkirschen und Pilzen in Kirschwasserrahm mit hausgemachten Spätzle	Euro 21,00
Zwiebelrostbraten mit Bratkartoffeln	Euro 28,50
Rumpsteak in Pfefferrahmsauce mit Bratkartoffeln oder Pommes frites	Euro 28,50

Getränkekarte

Aperitif

Martini – rosso oder bianco 5cl	Euro 4,50
Roter Portwein 5cl	Euro 4,50
Sherry - medium oder trocken 5cl	Euro 4,50
Campari-Orange ¹	Euro 6,00
Kir – Cassis mit trockenem Weißwein	Euro 5,50
Kir Royal – Cassis mit Sekt	Euro 5,90
Hausaperitif – Hausgemachter Likör mit Sekt aufgefüllt	Euro 5,90
Aperol Sprizz ¹	Euro 6,50

Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Classic	0,25l / 0,5l	Euro 2,60 / 3,80
Mineralwasser Naturell	0,25l / 0,5l	Euro 2,60 / 3,80
Mineralwasser Medium	0,5l	Euro 3,80
Zitronenlimonade	0,2l / 0,4l	Euro 2,60 / 3,80
Fanta ^{1,5}	0,2l / 0,4l	Euro 2,60 / 3,80
Cola ^{1,4,11}	0,2l / 0,4l	Euro 2,60 / 3,80
Cola light ^{1,3,4,10,11}	0,33l	Euro 3,50
Spezi ^{1,4,5,11}	0,2l / 0,4l	Euro 2,60 / 3,80
Apfelsaftschorle	0,2l / 0,4l	Euro 2,60 / 3,80
Apfelsaft	0,2l / 0,4l	Euro 2,60 / 3,80
Orangensaft	0,2l	Euro 3,00
Johannisbeernektar	0,2l	Euro 3,20
Johannisbeerschorle	0,2l / 0,4l	Euro 2,70 / 3,90
Holunder-Bionade	0,33l	Euro 3,80

Warme Getränke

Tasse/Portion Schümli Kaffee ¹¹	Euro 2,80 / 5,40
Tasse/Portion Kaffee Hag	Euro 2,80 / 5,40
Espresso ¹¹	Euro 2,90
Macchiato ¹¹	Euro 3,80
Cappuccino - mit Milchschaum ¹¹	Euro 3,80
Milchkaffee ¹¹	Euro 4,10
Heiße Schokolade mit Sahnehaube	Euro 3,90
Tee Glas / Portion	Euro 2,80 / 5,40
Heiße Zitrone	Euro 4,00

Getränkekarte

Bier vom Faß

Fürstenberg Pils 0,3l / 0,4l	Euro 3,70 / 4,30
Fürstenberg Radler 0,3l / 0,4l	Euro 3,70 / 4,30
Waldhaus naturtrüb – ohne Filter 0,3l / 0,4l	Euro 3,80 / 4,40
Waldhaus Radler 0,3l / 0,4l	Euro 3,80 / 4,40

Flaschenbier

Waldhaus naturtrüb – ohne Filter (rot) 0,33l	Euro 3,80
Rothaus Tannenzäpfle Alkoholfrei 0,33l	Euro 3,80
Rothaus Tannenzäpfle 0,33l	Euro 3,80
Waldhaus – Schwarzwald Weisse – Hefe hell 0,5l	Euro 4,80
Waldhaus – Schwarzwald Weisse – Hefe dunkel 0,5l	Euro 4,80
Rothaus Hefe-Weissbier, alkoholfrei	Euro 4,80

Digestif

Blutwurz 2cl	Euro 3,50
Underberg 2cl	Euro 3,50
Jägermeister 2cl	Euro 3,50
Fernet Branca 2cl	Euro 3,80
Averna 2cl	Euro 3,80
Asbach Uralt 2cl	Euro 3,70
Remy Martin VS Cognac 2cl	Euro 4,80
Ramazotti 4cl	Euro 5,50

Schwarzwälder Edelbrände

Williams-Christ 2cl	Euro 4,20
Mirabelle 2cl	Euro 4,20
Waldhimbeer 2cl	Euro 4,90
Apfelbrand 2cl	Euro 4,30
Sauerkirschwasser 2cl	Euro 4,70
Zibärte 2cl	Euro 4,70
Grappa 2cl	Euro 3,90

Gekühlte Obstbrände

Hefebrand 2cl	Euro 3,00
Obstwasser 2cl	Euro 3,00
Topinambur 2cl	Euro 3,00
Himbeergeist 2cl	Euro 3,20
Zwetschge 2cl	Euro 3,20
Kirschwasser 2cl	Euro 3,20

Weinkarte (enthält Sulfite)

Weinschorle – aus Qualitätswein (aus Baden)

Weißweinschorle 0,25l	Euro 3,70
Rieslingschorle 0,25l	Euro 3,80
Rotweinschorle 0,25l	Euro 3,90
Weißherbstschorle 0,25l	Euro 3,80

Weißwein QbA 0,25l (aus Baden)

Müller-Thurgau , halbtrocken	Euro 4,80
Pfaffenweiler Sauvignon Blanc , trocken	Euro 5,50
Bickensohler Weißer Burgunder , trocken	Euro 5,80
Bickensohler Grauer Burgunder , trocken	Euro 5,90
Durbacher Riesling , trocken	Euro 5,80

Weißherbst QbA 0,25l (aus Baden)

Glottertäler Eichberg Spätburgunder Weißherbst , halbtrocken	Euro 5,90
Öko-Weingut Gretzmeier Rosé , trocken (vegan)	Euro 6,80

Rotwein QbA 0,25l (aus Baden)

Glottertäler Eichberg – Roter Bur Spätburgunder Rotwein , halbtrocken	Euro 6,40
Durbacher Spätburgunder Rotwein , trocken	Euro 6,50
Öko-Weingut Gretzmeier Zwulcher Rotweincuvée , trocken (vegan)	Euro 6,80

Flaschenweine (enthält Sulfite)

Weißweine -0,75l-

2022er ff	Caprice – Löss , halbtrocken (vegan) Weisswein Cuvée (MT, WB, Scheurebe, Muskateller) Bio-Weingut Höfflin, Bötzingen	Euro 21,50
2021er ff	Weissburgunder Kabinett , trocken Bickensohler Steinfelsen - SK Selection -	Euro 23,50
2020er ff	Gewürztraminer Kabinett , feinherb Bickensohler Vulkanfelsen	Euro 23,50
2021er ff	Sauvignon blanc – Terroir , QbA trocken Lauffener Burg Neuenfels	Euro 23,00
2020er ff	Weisser Burgunder – Löss , trocken (vegan) Bio-Weingut Höfflin, Bötzingen	Euro 24,50
2020er ff	Grauer Burgunder – Löss , trocken (vegan) Bio-Weingut Höfflin, Bötzingen	Euro 24,50
2022er ff	Chardonnay , trocken (vegan) Öko-Weingut Gretzmeier, Merdingen	Euro 24,50

Weißherbst –0,75l –

2021er ff	Rosé, trocken Bickensohler Kühler Morgen	Euro 22,50
-----------	--	------------

Rotweine –0,75l –

2018er ff	Spätburgunder Rotwein , QbA trocken Bickensohler Herrenstück	Euro 22,50
2020er ff	Juan Gil Monastrell ~ 4 meses en barrica ~ D.O Jumilla Spanien	Euro 29,00
2020er ff	Pelassa San Pancrazio – Superiore - Piemonte, Barbera d'Alba	Euro 29,00

Sekt

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

ff = fortfolgende Jahrgänge

Dessertkarte

Kindereis	Euro 4,00
Gemischtes Eis	Euro 6,00
Eiskaffee	Euro 6,50
Eisschokolade	Euro 6,50
Gemischtes Eis mit Sahne	Euro 7,00
Landliebe	
Milchspeiseeis mit Eierlikör, Haselnusskrokant und Sahne	Euro 8,90
Knusper Kuss	
Schokoladen- und Nusseis, mit ganzen Mandeln, Mandelsplittern, Amaretto und Sahne	Euro 8,90
Coupe Danmark	
Vanilleeis mit hausgemachter warmer Schokoladensöße und Sahne	Euro 8,90
Früchtebecher	
Vanille- und Fruchteis mit frischen Früchten und Sahne	Euro 8,90
Schwarzwaldbecher	
Vanille- und Schokoladeneis mit Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne	Euro 8,90
Joghurtbecher	
Verschiedene Fruchtessorten mit Joghurt und Früchten	Euro 8,90
Waldsee	
Vanilleeis mit Sahne und heißen Waldbeeren	Euro 8,90
Sorbet-Teller mit 3 verschiedenen Sorbets	Euro 9,90
Warmer Apfelstrudel	
mit Vanillesöße und Sahne	Euro 7,50
mit Vanilleeis und Sahne	Euro 7,50
Warme Apfelküchle	
mit Zimtzucker und Vanilleeis	Euro 9,50
Warmes Schokosoufflé	
mit Vanillesöße und Früchten	Euro 9,50

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 Phenylalninquelle (bei Aspartam, E 951)

¹¹ Coffeinhaltig

¹² Chininhaltig