

# Vegane Speisekarte

## 2 Gang-Probiermenu Ihrer Wahl

aus unten stehenden Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts Euro 31,50

## 3 Gang-Menu Ihrer Wahl

aus unten stehenden Vorspeisen, Hauptspeisen und Desserts Euro 41,50

### Vegane Vorspeisen und Suppen

- ✔ **Rahmige Lauchsuppe** mit Kartoffelspiess Euro 8,80
- ✔ **Klare Tomatenconsommé** mit Grießschöberl Euro 8,80
  
- ✔ **Gebackene Arancinis** mit rahmigen Gurkennudeln und Mango-Kürbis-Chutney Euro 16,90
- ✔ **Knusprige Polenta** mit Melone und Curry-Mayonnaise und kleinem Blattsalat Euro 16,90
- ✔ **Caesar-Salat mit Pilzen und gebackenen Kapernäpfeln**, Caesar-Dressing und Croutons Euro 16,90

### Vegane Hauptspeisen

- ✔ **Gebackene Palisschnitte mit grünem Spargel**, confierten Tomaten, Zuckerschoten und Passionsfrucht Euro 21,00
- ✔ **Bärlauch-Pilzbraten** auf rahmigem Gemüseragout, mit kleinem Kartoffelgratin Euro 21,00
- ✔ **Spargel-Esmeralda** – Frischer Spargel im Tempurateig gebacken, mit Tomaten-Chipotle-Hollandaise und Blattspinat Euro 25,80

### Vegane Desserts

- ✔ **Schwarzwaldtraum 5.0** mit dunkler Schokomousse, marinierten Kirschen, Waldmeistercreme, Cassisorbet und Knusperschokolade Euro 13,50
- ✔ **Crema di fragola** mit dunklem Grand-Marnier-Parfait, Cantuccini und frischen Erdbeeren Euro 13,90
- ✔ **Dreierlei vom Rhabarber** kaltes Süppchen – Ragout mit Himbeere - Rhabarber-Brulée Euro 13,90

# Unsere hausgemachten Thai-Currys

(auch in milder Variante möglich)

<b>Veganes Gemüse-Curry</b>	Euro 16,50
Gemüse-Curry mit Kokosmilch und Kaffir-Limettenblättern, Jasmin Reis	
<b>Veganes Tofuwürfel-Curry süß-sauer</b>	Euro 16,50
Tofuwürfel-Curry mit Pilzen, Ananas, Ingwer und Thai-Gemüsen, Jasmin-Reis	
<b>Veganes-Nuss-Curry „Zimt &amp; Koriander“</b>	Euro 17,90
Gelbes Nusscurry mit Cashew- und Erdnüssen, Tofuwürfeln, Thai-Gemüsen, Jasmin-Reis	
<b>Hähnchen süß-sauer</b>	Euro 17,90
Gebratene Hähnchenbruststreifen mit Pilzen, Ananas, Ingwer und Thai-Gemüsen, Jasmin-Reis	
<b>Thailändisches Rotes Hähnchencurry</b>	Euro 17,90
Hähnchenbrustwürfel in roter Kokos-Currysauce mit Thai-Gemüsen und Kaffir-Limettenblättern, Jasmin-Reis	
<b>Knusprige Ente „Hoisin“</b>	Euro 22,00
Knusprige Pekingente mit fruchtig-aromatischer Hoisin-Sauce, China-Gemüse, Jasmin-Reis	
<b>Panang-Enten-Erdnuss-Curry</b>	Euro 22,00
Knusprige Ente in cremiger Erdnuss-Curry-Kokosmilch-Sauce, mit grünen Bohnen, Thai-Gemüsen, Erdnüssen und Kaffir-Limettenblätterstreifen, Jasmin-Reis	
<b>Rotes-Enten-Ananas-Curry</b>	Euro 22,00
Knusprige Ente in roter Curry-Kokosmilch-Sauce mit Thai-Gemüsen, süßer Ananas, Kaffir-Limettenblättern, Jasmin-Reis	
<b>Fisch-Curry</b>	Euro 22,50
Gegrillte Fischfilets in Curry-Kokosmilch-Sauce, Thai-Gemüsen, Chili, Kaffir-Limettenblättern, Jasmin-Reis	
<b>Rotes-Garnelen-Curry</b>	Euro 23,50
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

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

# Getränkekarte

## Aperitif

Martini – rosso oder bianco	5 cl	Euro 4,50
Roter Portwein	5 cl	Euro 4,50
Sherry - medium oder trocken	5 cl	Euro 4,50
Campari-Orange <sup>1</sup>		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 <sup>1</sup>		Euro 6,50

## Alkoholfreie Getränke

Mineralwasser Classic	0,25 l / 0,5 l	Euro 2,60 / 3,80
Mineralwasser Naturell	0,25 l / 0,5 l	Euro 2,60 / 3,80
Mineralwasser Medium	0,5 l	Euro 3,80
Zitronenlimonade	0,2 l / 0,4 l	Euro 2,60 / 3,80
Fanta <sup>1,5</sup>	0,2 l / 0,4 l	Euro 2,60 / 3,80
Cola <sup>1,4,11</sup>	0,2 l / 0,4 l	Euro 2,60 / 3,80
Cola light <sup>1,3,4,10,11</sup>	0,33 l	Euro 3,50
Spezi <sup>1,4,5,11</sup>	0,2 l / 0,4 l	Euro 2,60 / 3,80
Apfelsaftschorle	0,2 l / 0,4 l	Euro 2,60 / 3,80
Apfelsaft	0,2 l / 0,4 l	Euro 2,60 / 3,80
Orangensaft	0,2 l	Euro 3,00
Johannisbeernektar	0,2 l	Euro 3,20
Johannisbeerschorle	0,2 l / 0,4 l	Euro 2,70 / 3,90
Maracujasaftschorle	0,2 l / 0,4 l	Euro 2,70 / 3,90
Holunder-Bionade	0,33 l	Euro 3,80
Jung - Bio Schorle Apfel und Rhabarber	0,33 l	Euro 4,00
Schwarzwälder Tannenliebe Bio-Limonade (enthält Honig)	0,33 l	Euro 4,50

## Warme Getränke

Tasse/Kännchen Kaffee Crema <sup>11</sup>		Euro 2,80 / 5,40
Tasse/Kännchen Kaffee Hag (koffeinfrei)		Euro 2,80 / 5,40
Espresso <sup>11</sup>		Euro 2,90
Espresso Macchiato <sup>11</sup>		Euro 3,20
Latte Macchiato <sup>11</sup>		Euro 3,80
Cappuccino - mit Milchschaum <sup>11</sup>		Euro 3,80
Milchkaffee <sup>11</sup>		Euro 4,10
Heiße Schokolade mit Sahnehaube		Euro 3,90
Tee Glas / Kännchen		Euro 2,80 / 5,40
Frische heiße Zitrone		Euro 4,00

## Getränkekarte

### Bier vom Faß

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

### Flaschenbier

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

### Liköre

Baileys	2 cl	Euro 3,50
Himbeerlikör	2 cl	Euro 3,50
Hausgemachter Quittenlikör	2 cl	Euro 3,50
Hausgemachter Holunderlikör	2 cl	Euro 3,50
Pistazienlikör	2 cl	Euro 4,00

### Schnäpse

#### Brände vom Öko-Weingut Gretzmeier

Blutwurz-Topinambur	2 cl	Euro 3,50
Kräuterbrand	2 cl	Euro 4,50
Dornspfliemli (Wilde Pflaume)	2 cl	Euro 5,80
Waldhimbeergeist	2 cl	Euro 5,80

#### Grappa von der Distilleria Marzadro

Grappa Diciotto Lune	2 cl	Euro 4,00
Grappa Giare Amarone	2 cl	Euro 6,00
Grappa Trentina Morbida Barrique	2 cl	Euro 7,00

### Gekühlte Obstbrände

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

### Schwarzwälder Edelbrände

Williams-Christ	2 cl	Euro 4,20
Mirabelle	2 cl	Euro 4,20
Apfelbrand	2 cl	Euro 4,30
Zibärtele	2 cl	Euro 4,70
Quittenbrand	2 cl	Euro 4,70
Marc vom Grauburgunder	2 cl	Euro 4,70

### Digestif

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

## Weinkarte (enthält Sulfite)

<b>Weinschorle – aus Qualitätswein (aus Baden)</b>	<b>0,25 l</b>	
Weißweinschorle		Euro 3,70
Rieslingschorle		Euro 3,80
Rotweinschorle		Euro 3,90
Weißherbstschorle		Euro 3,80

<b>Weißwein QbA (aus Baden)</b>	<b>0,25 l</b>	
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

<b>Weißherbst QbA (aus Baden)</b>	<b>0,25 l</b>	
Glottertäler Eichberg, Spätburgunder Weißherbst, halbtrocken		Euro 5,90
Öko-Weingut Gretzmeier Rosé, trocken (vegan)		Euro 6,80

<b>Rotwein QbA (aus Baden)</b>	<b>0,25 l</b>	
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 - 0,75 l

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
2023er ff	Sauvignon blanc, QbA trocken Julius ZOTZ, Markgräflerland	Euro 23,00
2022er 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 – 0,75 l

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

### Rotweine – 0,75 l

2020er ff	Spätburgunder Rotwein, QbA trocken Bickensohler Herrenstück	Euro 22,50
2021er 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

2022er ff	Cuvée du Maitre, extra trocken - Piccolo -	Euro 7,50
2022er ff	Cuvée du Maitre, extra trocken - 0,75 l	Euro 23,50
2021er ff	Pinot blanc, brut - 0,75 l Bickensohler Steinfelsen	Euro 25,00

ff = fortfolgende Jahrgänge



## Dessertkarte

<b>Kindereis</b>	Euro 4,00
2 Kugeln Eis nach Wahl mit Sahne und Smarties	
1 Kugel Eis nach Wahl	Euro 2,00
1 Kugel Sorbet nach Wahl	Euro 3,30
Gemischtes Eis	Euro 6,00
Gemischtes Eis mit Sahne	Euro 7,00
Eiskaffee	Euro 6,50
Eisschokolade	Euro 6,50
Affogato	Euro 4,70
<b>Landliebe</b>	
Milchspeiseeis mit Eierlikör, Haselnusskrokant und Sahne	Euro 8,90
<b>Knusper Kuss</b>	
Schokoladen- und Nusseis, mit ganzen Mandeln, Mandelsplittern, Amaretto und Sahne	Euro 8,90
<b>Coupe Danmark</b>	
Vanilleeis mit hausgemachter warmer Schokoladensoße und Sahne	Euro 8,90
<b>Früchtebecher</b>	
Vanille- und Fruchteis mit frischen Früchten und Sahne	Euro 8,90
<b>Schwarzwaldbecher</b>	
Vanille- und Schokoladeneis mit Sauerkirschen, Kirschwasser und Sahne	Euro 8,90
<b>Joghurtbecher</b>	
Verschiedene Fruchtteissorten mit Joghurt und Früchten	Euro 8,90
<b>Waldsee</b>	
Vanilleeis mit Sahne und heißen Waldbeeren	Euro 8,90
<b>Sorbet-Teller mit 3 verschiedenen Sorbets</b>	Euro 9,90

## Warme Desserts

<b>Warmer Apfelstrudel</b>	
mit Vanillesoße und Sahne	Euro 7,50
mit Vanilleeis und Sahne	Euro 7,50
<b>Warme Apfelküchle</b>	
mit Zimtzucker und Vanilleeis	Euro 9,50
<b>Warmes Schokosoufflé</b>	
mit Vanillesoße und Früchten	Euro 9,50

## Produktkennzeichnung

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

<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 Phenylalaninquelle (bei Aspartam, E 951)

<sup>11</sup> Coffeinhaltig

<sup>12</sup> Chininhaltig