

Aperitif des Monats

**Apero 36+ vom Weingut Zähringer
mit Tonic Water**

0,1 Ltr. € 8,00

Dieser Aperitif zeichnet sich aus durch eine dezente, würzige Bitternote von Ginseng-, Enzian- und Angelikawurzeln, süßliche Komponenten von Vanille und Safran bis zu pikanter, angenehmer Schärfe von Ingwerwurzeln, Chili-Cayenne-Pfeffer und dem exotischen Bukett der vielen anderen Kräuter und Gewürze aus dem Kräuterbuch der Aphrodite

Weinempfehlung aus der 0,75 l Flasche

2022er Heitersheimer Maltesergarten
Weißer Burgunder, trocken
Weingut Fritz Lampp

Offenbart sich intensiv in seiner Struktur und seinem Duft. In der Nase dominieren gelbe Birne und saftige Mirabelle. Die Aromen von Birne und Mirabelle erfüllen den Mundraum und auf das klassische Pinot-Bukett folgt ein intensiver, doch zugleich feingliedriger strukturierter, Genuss am Gaumen. Die eingebundene Säure bildet im Mund ein ausgewogenes Zusammenspiel mit dezent eingesetzten Restsüße.

12,5 % Vol. pro Glas 4,50 ¼l 8,50

2024er Heitersheimer Maltesergarten
Heimatliebe Rose
Weingut Julius Zotz

Cuvée aus Spätburgunder, Cabernet, Merlot und Syrah. Unser liebevoll kreierter Rosé ist trinkfreudig, feinherb und duftet nach Erdbeere, Himbeere und Johannisbeere. Am Gaumen ist er feinfruchtig und schmeichelnd mit rotbeerigem Finale.

11,5 % Vol. pro Glas 4,50 ¼l 8,50

Menü 1

Karamellisierter Ziegenfrischkäsetaler
mit hausgemachtem Pesto, Walnüssen
und Blattsalat



Gebratenes Zanderfilet
mit Gutedelsauce,
auf Balsamicolinsen
und Spinat-Ricotta Tortellini



Zweierlei Mousse au chocolat
mit hausgemachtem
Brombeer-Sauerrahmeis
und frischen Früchten

50,00

Menü 2

Carpaccio vom Rothirsch
mit Olivenöl, Pinienkernen und
geriebenem Hartkäse



Rehrücken
mit Kräuterseitlingen,
Preiselbeerbirne, buntem Gemüse
und hausgemachten Spätzle



Zweierlei Mousse au chocolat
mit hausgemachtem
Brombeer-Sauerrahmeis
und frischen Früchten

60,00

Bei Fragen zu den Zusatzstoffen und Allergenen fragen Sie bitte unsere Mitarbeiter.
Unsere Speisen können Sie auch zum Abholen bestellen!

Unsere Preise verstehen sich in EURO und inklusive der aktuellen gesetzlichen MwSt.

Vorspeisen

	Bunter Salatteller	8,50
	Im Kartoffelkleid Gebackene Garnelen mit „süß- scharfer“ Sauce an kleinem Blattsalat	16,00
	Blattsalat mit Rehsalametti, Rehschinken, Walnüssen und Apfelspalten	13,00
	Karamellisierter Ziegenfrischkäsetaler mit hausgemachtem Pesto, Walnüssen und Blattsalat	15,00
	Carpaccio vom Rothirsch mit Olivenöl, Pinienkernen und geriebenem Hartkäse	16,00

Suppen

	Badische Flädlesuppe als kleine Portion	9,50 8,00
	Waldpilzcremesuppe als kleine Portion	10,50 9,00

Fisch

	Gebratenes Zanderfilet mit Gutedelsauce, auf Balsamicolinsen und Spinat-Ricotta Tortellini	29,00
--	---	-------

Vegetarisch

	Steinpilzravioli in Schnittlauchsauce mit Brokkoli, geriebenem Hartkäse und hausgemachtem Pesto	24,00
	Sellerie Schnitzel nach Wiener Art mit Preiselbeeren, Kartoffel-Pumpernickelstampf und kleinem Gemüse	20,50

 = Vegetarisch

Wir erlauben uns für Umbestellungen von Beilagen zu Salat oder Gemüse einen Aufpreis von 1,50 zu berechnen.

Unsere Preise verstehen sich in EURO und inklusive der aktuellen gesetzlichen MwSt.

Hauptgerichte

Jägerschnitzel mit hausgemachten Spätzle	19,00
Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren und Petersilienkartoffeln	20,00
Cordon bleu vom Schwein gefüllt mit Kirschwasser Kochschinken und Edamer dazu Pommes-Frites	21,00
Schweinemedallion mit Champignons und hausgemachten Spätzle als kleine Portion	23,00 19,00
Rumpsteak mit Kräuterbutter, Röstzwiebeln, Pommes-Frites und Speckbohnen	35,00

Wildspezialitäten

Rehbratwürste mit Zwiebeln und Bratkartoffeln	18,00
Wildschweinbraten mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne, und hausgemachten Spätzle	29,50
Rehhaxe mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne, und hausgemachten Spätzle	29,50
Rehgeschnetzeltes in Preiselbeerrahmsauce, und hausgemachten Spätzle	33,00
Cordon Bleu vom Wildschwein mit Schwarzwälder Schinken und Gorgonzola gefüllt, Pflaumen im Speckmantel, Kräuterseitlingen, und hausgemachten Spätzle	33,00
Rothirschfilet unter der Walnusskruste, mit Kräuterseitlingen, Preiselbeerbirne, und hausgemachten Spätzle	37,00
Damhirschbäckle aus der Keule mit Kräuterseitlingen, Prelselbeerbirne und hausgemachten Spätzle	35,00

Wir empfehlen dazu

Beilagen Salat	7,00
Buntes Gemüse	7,00
als kleine Portion	4,00

Wir erlauben uns für Umbestellungen von Beilagen zu Salat oder Gemüse einen Aufpreis von 1,50 zu berechnen.

Unsere Preise verstehen sich in EURO und inklusive der aktuellen gesetzlichen MwSt.

Die Süßigkeiten

<i>Zweierlei Mousse au chocolat mit hausgemachtem Brombeer-Sauerrahmeis und frischen Früchten</i>	<i>10,00</i>
<i>Gemischtes Eis</i>	<i>5,50</i>
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	<i>6,00</i>
<i>Eiskaffee</i>	<i>7,00</i>
<i>Coup Danmark</i>	<i>7,50</i>
<i>Walnußeis mit Schokoladensauce und Sahne</i>	<i>8,00</i>
<i>Vanilleeis mit heißen Sauerkirschen</i>	<i>8,00</i>
<i>Vanilleeis mit Eierlikör</i>	<i>8,00</i>
<i>Bananen Splitt</i>	<i>8,50</i>
<i>Gebackene Apfelkühle mit Vanilleeis</i>	<i>9,00</i>
<i>Sorbet der Saison übergossen mit Sekt</i>	<i>7,00</i>
<i>Zitronensorbet mit Bisongras-Wodka</i>	<i>7,50</i>
<i>Dreierlei Sorbet mit Früchten</i>	<i>9,50</i>
<i>Fruchtsalat mit Maraschino</i>	<i>9,50</i>
<i>Weinschaum vom Markgräfler Gutedel mit Walnußeis</i>	<i>8,50 9,50</i>
<i>Zweierlei Mousse au chocolat mit Früchten</i>	<i>10,00</i>
<i>Dessertteller nach „Art des Hauses“</i>	<i>14,50</i>



100% Bio Kaffee Crema & Espresso

<i>Tasse Kaffee</i>	<i>3,40</i>
<i>Glas Tee</i>	<i>4,50</i>
<i>Espresso</i>	<i>3,40</i>
<i>Doppelter Espresso</i>	<i>4,50</i>
<i>Cappuccino</i>	<i>3,80</i>
<i>Milchkaffee</i>	<i>4,20</i>
<i>Latte Macchiato</i>	<i>4,50</i>
<i>Afogato (Vanilleeis und Espresso)</i>	<i>4,80</i>

Besonders empfehlen wir unsere Auswahl an Digestifs!

Unsere Preise verstehen sich in EURO und inklusive der aktuellen gesetzlichen MwSt.