

Sommer-Empfehlung

Gebratene Riesengarnelen
auf Spaghetti
in sommerlicher Krustentiersauce mit
Basilikum
und gemischter Salat

22,50 €

Sommer-Empfehlungen

Suppen | Vorspeisen

Tagessuppe	4,2 €
Hausgemachte Flädle- oder Nudelsuppe	4,9 €
Feines Pfifferlingcremesüppchen	5,9 €
Gebratener Ziegenkäse im Speckmantel auf sommerlich-fruchtigem Tomaten-Chutney und cremiger Balsamico	8,9 €
Avocado-Shrimps-Salat in mediterranem Tomatendressing, mit feinem Olivenöl, Oliven und Basilikum	9,2 €
Dreierlei Schwarzwälder Tapas (Räucherlachs, Fleischküchle, Schwarzwälder Schinken) (1,3)	9,9 €
Feiner Räucherlachs mit Sahnemeerrettich, Sellerie und knusprigen Rösti als Hauptgang-Portion	9,2 € 12,5 €

Hauptgänge

Gebratene Zanderfilets auf feinem Pfifferling-Risotto, mit cremigem Balsamico, Pesto, Parmesan und Salate der Saison	22,9 €
Zartes Lammhäxle auf Tomaten-Chutney mit süß-saurer Pinienkernsalsa, Rosinen, Paprika und hausgemachte Pommes gratin	20,5 €
Feines Pfifferling-Risotto, mit Balsamico, Pesto, Parmesan und gemischter Salat (vegetarisch)	16,9 €
Ein Pfannkuchen mit Pfifferlingen à la crème und Salat (vegetarisch)	16,9 €
Mediterraner Salat in Tomaten-Sherry-Vinaigrette mit gebratenen Fischfilets, Shrimps, Tomaten, sommerliches Gemüse und Oliven	17,5 €

Löwen-/ Wild-Menü

*Pfifferlingcremesüppchen

*Salate der Saison

*Schweinelendchen mit
Champignons à la crème

oder

Rehragout mit Preiselbeerbirne
und hausgemachte Spätzle

*Kleine Dessertvariation mit Erdbeeren

26,5 € (1)

Feinschmecker-Menü

*Pfifferlingcremesüppchen

* Avocado-Shrimps-Salat in mediterranem
Tomatendressing
und Basilikum

*Filetmedaillon vom Rind an
feiner Morchelrahmsauce,
Rotweinzwiebelconfit und
Pommes gratin

*Kleine Dessertvariation mit Erdbeeren

39,5 € (1,3)

Spezialitäten und Klassiker

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat	12,9 15,9
Hausgemachte badische Maultaschen mit Zwiebelschmelze, frischem Kartoffelsalat und gemischter Salat	12,9
Jägerschnitzel mit Champignons à la crème, Spätzle und Salat	14,5 17,5
Feines Kokos-Curry vom Kalb, Rind und Schweinefilet, mit Zitronengras, gebackener Ananas, Reis und gemischter Salat	15,5 18,5
Schweinelendchen mit Champignons à la crème oder Cognac-Pfeffersauce, Spätzle und gemischter Salat mit Pfifferlingen à la crème	16 19 19,5 22,5
Wiener Schnitzel von der Kalbskeule mit Pommes frites und Salat	16,5 19,5
Zartes Rehragout in Buchholzer Spätburgundersauce mit Preiselbeer-Birne, hausgemachte Spätzle und gemischter Salat	16,5
Cordon bleu von der Kalbskeule mit Pommes frites und saisonales Gemüse ^(1,3)	19,5
Gebratene Rinderfiletspitzen in cremig-feiner Pfifferlingrahmsauce, mit knusprigen Rösti und Salat	20,5 24,5
Rosa gebratenes Kalbsrückensteak mit feiner Jus und Pfifferlingen à la crème, sommerliches Erbsenpüree, Buchholzer Nudeln und gemischter Salat	24,9
Tournedo vom Rinderfilet „Löwen-Art“ an feiner Morchelrahmsauce, Rotwein-Zwiebelconfit, Kartoffelgratin und gemischter Salat	28,9

Steaks von deutschen Rindern

Rosa gebratenes Rumpsteak mit Kräuterbutter **oder**
BBQ-Sauce (1,3,4,11), Pommes frites und gemischter Salat 21,5

Filetsteak „vom Chef geschnitten“ mit Kräuterbutter **oder**
Cognac-Pfeffersauce, Pommes frites und gemischter Salat 26,5

Fisch – Klassiker

Pochiertes Lachsfilet in cremig-feiner Rieslingsauce
mit Buchholzer Nudeln und gemischter Salat 21,5

Frische Schwarzwaldforelle aus dem eigenen Fischbecken,
-wahlweise Müllerin oder blau-
mit Salzkartoffeln, feiner Mandelbutter und Salat 16,5 | 20,5

Vegetarisch

Zweierlei hausgemachte Knödel mit Basilikum-Pesto,
Pfifferlinge à la crème, Parmesan und gemischter Salat 16,9

Mit Sesam gebratener Räuchertofu mit süß-saurem Zwiebel-Tomaten-Chutney,
Parmesan, Radicchio, Pinienkerne, Kartoffelwürfel und Salat 15,5

Für Kinder

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat 7,9

Schweinelenochen mit Champignons à la crème, Spätzle und Salat 9,9

Spezialitäten für zwei

„Löwenplatte“ mit Filet-Medaillons vom Rind und Schwein,
Kräuterbutter, Champignons à la crème, Zigeunersauce, saisonales Gemüse,
Spätzle, Pommes frites, Kroketten und verschiedene Salate der Saison (1,3) 50

Hinweis: Fragen Sie bitte bei Bedarf nach unserer extra Speisekarte,
welche Allergene und Zusatzstoffe auflistet.

Vesper

Matjesfilet nach Hausfrauen-Art mit Brot	9
Matjesfilet nach Hausfrauen-Art mit Bratkartoffeln	11,9
Zwei panierte Schnitzel mit Brot	8,9
Leberle vom Rind sauer oder geröstet mit Bratkartoffeln und Salat	13,5
Leberle vom Rind sauer oder geröstet mit Brot	8,5
Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Brot	16,5
Große Salatplatte (verschiedene Wurzel- und Blattsalate) mit Ei & Remoulade	9,5
Große Salatplatte mit Putenstreifen oder mit Ziegenkäse im Speckmantel	12,5
Große Salatplatte mit gebratenem Lachsfilet	12,9
Bratwürste mit Röstzwiebeln und Brot	8,5
Ein Paar Bratwürste mit Zwiebeln Bratkartoffeln und Salat	12,5
Wurstsalat nach Art des Hauses mit Brot	7,8
Elsässer Wurstsalat nach Art des Hauses mit Brot	8,5
Toast Hawaii mit Salat	9,5

Desserts

Mini Dessert im Glas Passionsfruchtsorbet, Vanillesauce, Pistazien	3
Schwarz weiß Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso	3,3
Sorbet der Saison mit Prosecco	4,9
Frische Erdbeeren	5,5
Erdbeerbecher Romanoff Erdbeeren Grand Marnier Vanilleeis Sahne	6,5
Erdbeer-Joghurt – im Glas Erdbeeren Joghurt Grand Marnier Bisquit Joghurteis Haselnusskrokant Sahne	6,5
Erdbeer-Rhabarber – im Glas Erdbeeren Rhabarberkompott Grand Marnier Bisquit Vanilleeis Pistazien Sahne	6,5
Vanilleeis mit Kürbis-Kernöl und karamellisierten Walnüssen	6,2
Sorbet-Variation mit frischen Früchten	6,5
Dreierlei Eiscreme mit verschiedenen Nüssen und Saucen Vanilleeis mit Kürbiskernöl & Walnüssen, Schokoladeneis- und Sauce mit Pistazien, Joghurteis mit Fruchtsauce und Haselnüssen	6,5
Zweierlei Schokoladenmousse mit frischen Früchten	7,2
Dessertvariation	8,9
Früchtebecher Frischer Obstsalat Eis und Sahne	6,2
Schwarzwaldbecher Vanilleeis Sauerkirschen Kirschwasser Sahne	6,2
Vanilleeis mit Sahne & heißen Himbeeren oder Schokoladensauce	6,2
Eierlikörbecher Vanille- und Schokoladeneis Eierlikör Sahne	6,2
Eiskaffee/Eisschokolade Eiskaffee/Eisschokolade Vanilleeis Sahne	5,2
Gemischtes Eis mit Sahne ohne Sahne	4,2 3,9