

Saisonales

Suppen

Tagessuppe	3,5 €
Flädle- oder Nudelsuppe	3,9 €
Feine Pfifferlingcremesuppe	5,5 €

Vorspeisen

Sommerlicher Avocado-Shrimps-Salat mit Tomaten und Brot	9,2 €
Dreierlei Schwarzwälder Tapas (Forellenfilet, Schwarzwälder Schinken, Fleischküchle)	9,9 €
Hausgebeizter Lachs mit Rösti und Sahnemeerrettich	8,5 €
als Hauptgang-Portion	11 €

Hauptgänge

Gebratenes Zanderfilet auf leckerem Pfifferling-Risotto, mit Balsamico, Pesto und Salaten der Saison	21,5 €
Feines Pfifferling-Risotto mit Basilikum-Pesto, Balsamico und gemischtem Salat (vegetarisch)	15,9 €
Feines Lachsfilet auf Orangen-Fenchelsalat mit frischem Basilikum, Rosmarin-Kartoffeln und gemischtem Salat	21 €
Hausgemachte badische Maultaschen mit Zwiebelschmelze, frischem Kartoffelsalat und gemischtem Salat	12,9 €
dazu Pfifferlinge mit Speck & Zwiebel	17,9 €

Löwen Menü

Pfifferlingcremesuppe
Salate der Saison
Schweinelendchen mit Champignons à la crème und hausgemachten Spätzle
Kleine Dessertvariation der Saison
25,5 €

Wild Menü

Pfifferlingcremesuppe
Salate der Saison
Rehragout mit gefüllter Preiselbeerbirne und hausgemachten Spätzle
Kleine Dessertvariation der Saison
25,5 €

Winzergenossenschaft Buchholz e.G.

2015er Buchholzer Sonnhalde
Grauburgunder
Qualitätswein trocken
0,1 l 2,6 € 0,25 l 4,6 €

Weingut Moosmann Buchholz

2015er Buchholzer Sonnhalde
Weißburgunder Kabinett trocken
Gold Medaille
0,75 l 23 €

Saisonales

	EURO
Pfifferlingcremesüppchen	5,5
Zartes Poulardenbrüstchen in Zitronen-Thymianmarinade auf buntem Sommergemüse mit Pfifferlingen und Röstkartoffeln	17,9
Hausgemachte Semmel- und Spinatknödel mit frischen Pfifferlingen à la crème, gehobeltem Parmesan, Basilikum-Pesto und gemischtem Salat	16,5
Pfannkuchen mit frischen Pfifferlingen à la crème und gemischtem Salat	16,5
Schweinelendchen mit frischen Pfifferlingen à la crème oder Pfifferlingen mit Speck und Zwiebeln, hausgemachten Spätzle und Salat	20,9
als Tellergericht	18,9
Rumpsteak mit frischen Pfifferlingen mit Speck & Zwiebeln, hausgemachter Barbecue Sauce, Rosmarinkartoffeln und Salat	23,9

Weingut Hechinger Buchholz
2015er Buchholzer Sonnhalde
Weißburgunder Qualitätswein trocken

0,75 l 25 €

Hauptgerichte

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat	11,9 15
Ein Paar Bratwürste mit Zwiebeln, Bratkartoffeln und Salat	11,9
Leberle vom Rind sauer oder geröstet mit Bratkartoffeln und Salat	12,5 15,5
Jägerschnitzel mit Champignonrahmsauce, Spätzle und Salat	13,5 16,5
Zigeunerschnitzel mit Pommes frites und Salat	13,5 16,5

Geschnetzeltetes vom Kalb, Rind und Schweinefilet in Currysauce mit Kokos und Zitronengras, gebackener Ananas, Reis und Salat	14,5 17
Schweinelendchen mit Champignons à la crème oder Cognac-Pfeffersauce, hausgemachte Spätzle und Salat	15,5 18,5

Kalb

Wiener Schnitzel von der Kalbskeule mit Pommes frites und Salat	15,5 18,5
Cordon bleu von der Kalbskeule mit Pommes frites und saisonalem Gemüse	18,5

Rind

Gebratene Rinderfiletspitzen in cremiger Pfifferlingrahmsauce mit knusprigen Rösti und Salat	19,5 22,5
Filetpfännchen mit Medaillons vom Rind und Schwein, buntem Gemüse, Bratkartoffeln und Salat	18,5 20,5

Steaks von deutschen Rindern

Rumpsteak mit Kräuterbutter oder Barbecuesauce, Pommes frites und Salat	19,9
Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Spiegelei, Speckbohnen und Pommes frites	20,9
Rumpsteak mit Röstzwiebeln und Brot	16
Filetsteak mit Kräuterbutter oder Cognac-Pfeffersauce, Pommes frites und Salat	25,5

Wild

Zartes Rehragout mit Birne, Preiselbeeren, Spätzle und Salat	16,5 19
--	-----------

Fisch

Frische Schwarzwaldforelle aus dem eigenen Fischbecken, wahlweise Müllerin oder blau mit Salzkartoffeln, feiner Mandelbutter und Salat	15,5 19,5
---	-------------

Für Kinder

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes frites und Salat	7,9
Spaghetti mit Hackfleischsauce (Bolognese) und Salat -für Erwachsene 12 €	7,9
Schweinelendchen mit Champignonrahmsauce, Spätzle und Salat	9,9

Salate

Große Salatplatte (verschiedene Wurzel- und Blattsalate) mit Ei	9,5
mit Putenstreifen	12,5
mit Lachsstreifen	12,9
mit Ziegenkäse im Speckmantel	12,5
mit Rumpsteakstreifen	16
Mittlerer Salat (verschiedene Wurzel- und Blattsalate)	7,5
mit Putenstreifen	9,9
mit Lachsstreifen	10,5
mit Ziegenkäse im Speckmantel	9,9
Beilagensalat	3,9

Vegetarisch

Hausgemachte Semmelknödel mit Champignons à la crème und gemischtem Salat	12,5
Pfannkuchen mit Champignons à la crème, Parmesan und gemischtem Salat	10,5
Gemüseteller saisonal, mit Bratkartoffeln oder Reis	12
Badische Käsespätzle mit gemischtem Salat	9,5

Spezialitäten für zwei

Chateaubriand mit Sauce béarnaise, buntem Gemüse, hausgemachten Spätzle, Pommes frites, Kroketten und Salaten	52
---	----

Löwenplatte mit Filet-Medaillons vom Rind und Schwein, Kräuterbutter, Champignons à la crème, Zigeunersauce, feinem Gemüse der Saison, Spätzle, Pommes frites, Kroketten und Salaten	49
---	----

Toast und andere Kleinigkeiten

Feiner Räucherlachs auf Toast mit Sahnemeerrettich	9,9
Schinken-Toast mit gemischtem Salat	8,5
Hawaii-Toast mit gemischtem Salat	9,2
Gebackener Camembert mit Preiselbeeren, Salat und Toast	8,9
Ein Paar Bratwürste mit Röstzwiebeln und Brot	7,9
Leberle vom Rind sauer oder geröstet mit Brot	7,9
Zwei Stück Schweineschnitzel paniert mit Brot	8,9
Ein Stück Schweineschnitzel paniert mit Brot	6,5
Schwarzwälder Schäufele mit Vespergarnitur und Kartoffelsalat	9,9

Beilagen

Bratkartoffeln, Kroketten	4
Spätzle, Pommes frites	3,5
Gemüse der Saison	4,5

Kalte Gerichte und Vesper

Badischer Rindfleischsalat mit Brot oder Bratkartoffeln	9 11,5
Matjesfilets nach Hausfrauen Art mit Brot oder Bratkartoffeln	9 11,5
Russische Eier auf Kartoffelsalat mit feinem Aufschnitt und Brot	9,5
Wurstsalat nach Art des Hauses mit Brot	7
Elsässer Wurstsalat nach Art des Hauses mit Brot	7,5
Belegtes Brot mit gekochtem Schinken oder Käse oder Schäufele oder verschiedenem Wurstaufschnitt und Garnitur	7,9
Belegtes Brot mit Schwarzwälder Schinken	9,9
Verschiedene Käse auf dem Brett mit Vespergarnitur Butter und Brot	11,5

Frische Erdbeeren

Frische Erdbeeren	5,5 €
Erdbeerbecher Romanoff Erdbeeren Grand Marnier Vanilleeis Sahne	6,5 €
Erdbeer-Joghurtbecher – im Glas Erdbeeren Joghurt Grand Marnier Bisquit Joghurteis Haselnusskrokant Sahne	6,5 €
Erdbeer-Rhabarberbecher – im Glas Erdbeeren Rhabarberkompott Grand Marnier Bisquit Vanilleeis Pistazien Sahne	6,5 €

Desserts

Sorbet der Saison mit Prosecco	4,9
Vanilleeis mit Kürbis-Kernöl und karamellisierten Walnüssen	5,9
Schwarzwälder Kirschtorte <i>nach Art des Hauses</i> mit Eis, im Glas Kirschen Schoko-Bisquit Sahne Vanille- und Schokoeis Schoko-Streusel	6,3
Sorbet-Variation mit frischen Früchten	6,3
Dreierlei Eiscreme mit verschiedenen Nüssen und Saucen Vanille, Schoko, Joghurt - Walnuss, Pistazie, Haselnuss	6,3
Zweierlei Schokoladenmousse mit frischen Früchten	7
Dessertvariation	8,9
<u>Klassiker</u>	
Früchtebecher Frischer Obstsalat Eis und Sahne	5,9
Schwarzwaldbecher Vanilleeis Sauerkirschen Kirschwasser Sahne	5,9
Vanilleeis mit Sahne mit heißen Himbeeren oder Schokoladensauce	5,9
Eierlikörbecher Vanille- und Schokoladeneis Eierlikör Sahne	5,9
Eiskaffee Eiskaffee Vanilleeis Sahne	4,9
Eisschokolade Kaltes Schokoladengetränk Vanilleeis Sahne	4,9
Gemischtes Eis mit Sahne ohne Sahne	4,2 3,9