

Unser Menü für Sie

ab 3 Gänge

Entenleber-Parfait
Schokoladen-Gelee
Sellerie-Apfelsalat

Gebratene Jakobsmuscheln
Pinienkerne
Linsen

Kraftbrühe von der Wachtel
Waldpilze
Flechte

Helgoländer Hummer
Gutedelsauce
Kartoffelsalat

Aus eigener Zucht:
Lachsforellenfilet
Gutedel-Sauce
Pastinakengemüse
Reis-Plätzchen

Schwarzwälder Kalb im Heu gegart
Morchel-Rahmsauce
Zuckerschotten, Petersilienwurzelpüree

Zweierlei von Schwarzwald Reh
Wachholder-Rahmsauce
Rosenkohlblätter
Spätzle

Rohmilchkäse
Williams Birne, Schwarze Nüsse

Zirbel-Spitzen-Halbgefrorenes
Heidelbeeren
Parfum de Etiopia

Menü ohne Wein

3-Gänge € 78,00
Mit Lachsforelle, Kalb oder Reh
4-Gänge € 88,00
Mit Lachsforelle, Kalb oder Reh
5-Gänge € 98,00
Mit Lachsforelle, Kalb oder Reh

Weinbegleitung (je Gang 0,1l)

€ 24,00
€ 32,00
€ 40,00

Veganes Menü für Sie

ab 3 Gänge

Salat von Kräutern aus unserem Garten

Topinambur-Chips

Verjus

Schaum-Suppe vom Kürbis

Eiskraut

Seidentofu

Waldpilz-Risotto

Himbeeren

Thymian

Tempeh

Apfel-Ingwersauce

Sellerie

Thymian

Waldpilze gebraten

Spitzwegerich

Semmelknödel

Rote-Beete-Auflauf

Fenchel

Süßdolde

Schokoladenmousse

Habichtspilz

Himbeer-Koriander Sorbet

Menü ohne Wein

| | |
|--|---------|
| 3-Gänge | € 58,00 |
| Mit Waldpilzen oder Rote-Beete-Auflauf | |
| 4-Gänge | € 68,00 |
| Mit Waldpilzen oder Rote-Beete-Auflauf | |
| 5-Gänge | € 78,00 |
| Mit Waldpilzen oder Rote-Beete-Auflauf | |

Weinbegleitung (je Gang 0,1l)

| |
|---------|
| € 24,00 |
| € 32,00 |
| € 40,00 |

Bei Allergien und Unverträglichkeiten sprechen Sie mit unserem Service.

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Sonntag

12:00 Uhr bis 14:00 Uhr

18:00 Uhr bis 21:00 Uhr

Unser Hotel ist jeden Tag geöffnet

Für unsere Hotelgäste Montag- und Dienstagabend 4-Gang -Überraschungsmenü

Nur mit Reservierung und Vorabbestellung der Menüs möglich.