

Fischmenü

Hummerschaumsüppchen | Kartoffel-Garnelenmaultäschle **oder**
Champignonsuppe | Jakobsmuschel | Petersilie

Knusperlachs | Kürbis & Süsskartoffel | Zitrusaromen | Kernöl

Black Cod | Kopfsalat | Blumenkohl | GulaschSud

Pflaumensüppchen & Bunte Beeren | Eierlikörkuchen | Orangen - Joghurteis

Menüpreis	Euro	74,00
Menüpreis o. Knusperlachs	Euro	61,00
Menüpreis o. Dessert	Euro	61,00

Badwirt's Menü

Badwirt's Maultaschensuppe

Bunter Salatteller

Zwiebelrostbraten | Rostbratwürstle & Maultasche | Spätzle **oder**

Ente (entbeint) | Rotkohl | Bratapfel | Servietten & Kartoffelknödel **oder**

Kalbsrücken | Waldpilze in Rahm | Serviettenknödel **oder**

Kürbis - Waldpilztortellini | Süsskartoffelpüree | Shii Take Pilze

Crème brûlée | Exotische Aromen | Kokoseis

Menüpreis	Euro	54,00 (Rostbraten)
	Euro	60,00 (Ente)
	Euro	59,00 (Kalb)
	Euro	51,00 (Tortellini)

Für jeden Gang, den Sie abwählen, ziehen wir 5 Euro ab.

**Mit Vergnügen bereiten wir für Sie auf Vorbestellung
ein mehrgängiges vegetarisches Überraschungsmenü zu.**

Menü by Hans Häge

Schwarzwald Forelle

Bunte Beete | Avocado | Olivenerde | Meerrettich

Tatar von der roten Garnele | Beurre Blanc | Kartoffelcrème | SaiblingsKaviar

Jakobsmuschel & Kalbszunge | Verkohlter Lauch | Rotkohljus | GewürzKnusper

Zander | Petersilie³ | Champignons | Gänselebersauce

Kalbsbries | Schmorzwiebel | GulaschSud | | Salzzitrone

Hirschrücken

Blumenkohl | Kopfsalat | Buchenpilze | Mispel

“ Birne Helene Edition 2021 “

Birne | Schokolade | Gebrannte Mandel

3 Gänge 75 € / 4 Gänge 91 € / 5 Gänge 110 € / 6 Gänge 128 € / 7 Gänge 145 €

(Der Hauptgang ist immer der **Hirsch**)

Selbstverständlich bieten wir Ihnen auch die begleitenden Weine zum Menü.

Wir bitten Sie um Verständnis, dass wir pro Tisch nur die gleichen Gänge servieren.