

Dirk Nägele empfiehlt unser Haringer-Menü

*Panna cotta vom weißen Spargel mit geräuchertem Lachstartar
und frühlingshaftem Salat*

*

12€

-

*Hausgemachte Ravioli mit Bio-Ziegenkäse gefüllt, Pesto
und frisch gehobelter Parmesan*

-

Zitronen-Basilikum-Sorbet

Gin Tanqueray No. Ten

-

*Rosa gebratenes Rinderfiletmedaillon unter der Bärlauchkruste an kräftiger
Rotweinsauce,*

*hausgemachten Kartoffel-Gnocchi und Pfannen-Spargel **

34€

-

*Luftigerer Hugo-Chees-Cake mit frischen Erdbeeren **

5-Gang 58,40€

3 Gang mit * 49,80€

Dirk Nägele empfiehlt unser Wälder-Menü

Bunter Blattsalat mit Sprossen und Kracherle

-

Klingelberger Schüsselfleisch

*(Ragout vom Kalb, das in reichlich Riesling vom Klingelberg „Ortenau“
Geschmort wurde) dazu schmale Nudeln*

-

*1 große Kugel Walnuss-Eis mit einem
Schuss Eierlikör und Sahnehäubchen*

3-Gang 22,50 €



Grillen am eigenen Tisch bei offenem Feuer

Rindssteak ca. 300 gr.

dazu servieren wir Ihnen:

- gebackene Kartoffelecken -*
- Kräuterbutter -*
- BBQ Sauce und Sauerrahm -*
- einen kleinen Blattsalat -*

Preis 32,00 €

Dazu empfehlen wir Ihnen:

DADÁ No.1

Weingut Finca Las Moras

San Juan (Argentinien)

Ein Cuvee aus Malbec und Bonarda

“Perfekte Kombination aus Farbe, fruchtig-würzigem Duft und außerordentlich geschmeidigem Körper.
Ein Schmeichler wie er im Buche steht. ”

0,75 l 24.00 €

Salatkarte ...

<i>Großer Salatteller mit Sprossen, Kracherle und gebratenen Putenstreifen</i>	<i>14.00 €</i>
<i>Paniertes Schnitzel mit buntem Blattsalat, Sprossen und Kracherle</i>	<i>15.00 €</i>
<i>Bunter Salatteller mit Sprossen, Kracherle und gebratenem Forellenfilet dazu Kräuterbutter</i>	<i>18.00 €</i>
<i>Rosa gebratenes Rinderrückensteak mit Knoblauchbutter, buntem Blattsalat, Kracherle und Sprossen</i>	<i>20.00 €</i>

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Salatsaucen:

French- Italien- Haringer- Bierbalsamico-

Spargelkarte ...

Unser Spargel kommt aus Hartheim von der Familie Ritzenthaler

Aus dem Suppentopf

Spargelcremesuppe 5.00 €

Vorspeisen

*Panna cotta von weißem Spargel mit geräuchertem Lachstartar
und frühlingshaftem Salat* 12.00 €

Hauptgänge

Portion Spargel mit Sauce Hollandaise und 17.00 €

Kartoffeln oder Kratzete

dazu eine Portion gemischter Schinken 4.00 €

Hausgemachte Spargeltagliatelle mit Rucola und Kirschtomaten 18.00 €

*Kross gebratenes Saiblingsfilet auf Spargel-Tomaten- Pilzragout
mit Bärlauchschaum dazu Nüdele* 25.00 €

Schweinefilet Medaillons unter der Bärlauchkruste mit 26.00 €

Spargel, dazu Sauce Hollandaise und Kartoffeln oder Kratzete

Kalte Vorspeisen ...

<i>Bunter Blattsalat mit Sprossen und Kracherle</i>	<i>4.50 €</i>
<i>Gemischter Salat mit Sprossen und Kracherle</i>	<i>5.70 €</i>
<i>Knackig frischer Caesar Salat mit gebratenem Speck, Foccatia Chip, frisch gehobeltem Parmesan und Sprossen</i>	<i>6.90 €</i>
<i>Karamellisierter Ziegenfrischkäse an Rhabarber-Chutney und Spitzen vom Salat, Sprossen und Kracherle</i>	<i>9.60 €</i>
<i>Hausgebeizter Graved-Lachs mit Mango-Ingwer-Salsa und Frühlings Salat</i>	<i>10.00 €</i>
<i>Carpaccio vom Wälderweiderind mit Spitzen vom Rucola, Olivenöl und frisch gehobeltem Parmesan</i>	<i>12.00 €</i>

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Salatsaucen:

French- Italien- Haringer- Bierbalsamico-

Warme Vorspeise ...

*Hausgemachte Ravioli mit Bio-Ziegenkäse gefüllt, Pesto,
Kirschtomaten und frisch gehobeltem Parmesan* 9.80 €

Aus dem Suppentopf...

Brühe vom Tafelspitz mit hausgemachten Flädle 4.00 €

Bärlauchcremesuppe mit Einlage von der geräucherten Schwarzwaldforelle 5.20 €

Vegetarisch ...

Haringer's Käseknöpfe mit Röstzwiebeln 8.80 €

*Hausgemachte Schmale Nudeln mit Kirschtomaten, Babymozzarella,
Basilikumpesta, Pinienkerne und frisch gehobeltem Parmesan* 12.80 €

Cremiges Bärlauch-Risotto mit knusprigen Tomatenröllchen 13.50 €

Fischgerichte...

*Gebratene Schwarzwaldforellenfilet auf Bärlauch-Risotto
und confierten Kirschtomaten* 21.00 €

*Mit Knoblauch und Chili gebratene Riesencrevetten an selbstgemachter
Tagliatelle mit Rucola, sonnengetrockneten Tomaten, Basilikum, Oliven
und frisch gehobeltem Parmesan* 23.00 €

1 Farbstoff	3 Antioxidationsmittel	5 Phosphat	7 Süßstoff	9 koffeinhaltig
2 Konservierungsstoffe	4 Geschmacksverstärker	6 Geschwefelt	8 Geschwärzt	10 Chinin haltig

Sollten Sie von Lebensmittelunverträglichkeiten betroffen sein, (Allergien)
können Sie in unserer separaten Karte, die enthaltenen Allergene und Zusatzstoffe
der Gerichte genau nachlesen. Nur wenn Sie unsere Mitarbeiter informieren
können wir darauf Rücksicht nehmen

Fleischgerichte ...

<i>Schweinesteak unter Haringer's Schlemmerkruste (Zwiebeln, Knoblauch, Speck, Käse und Sauerrahm) mit Pommes Frites und Gemüse vom Markt</i>	<i>14.80 €</i>
<i>Klingelberger Schüsselfleisch (Ragout vom Kalb, das in reichlich Riesling vom Klingelberg „Ortenau“ geschmort wurde) dazu schmale Nudeln</i>	<i>15.80 €</i>
<i>Filet vom Mistgratzer auf Bärlauchknöpfe mit einem Frühlings-Ragout von Steinchampignons und marktfrischem Gemüse</i>	<i>18.00 €</i>
<i>Rosa gebratenes Lammnüsschen unter der Kräuterkruste mit Kartoffelgratin und jungem Spitzkohl</i>	<i>23.00 €</i>
<i>Rosa gebratenes Rinderrückensteak mit Schwarzwälder-Whiskybutter, Pfannengemüse und Goldbraune Brägele</i>	<i>24.80 €</i>

1 Farbstoff

3 Antioxidationsmittel

5 Phosphat

7 Süßstoff

9 koffeinhaltig

2 Konservierungsstoffe

4 Geschmacksverstärker

6 Geschwefelt

8 Geschwärzt

10 Chinin haltig

Für unsere kleinen Gäste

<i>Portion Pommes Frites</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Knöpfle mit Rahm-Sauce</i>	<i>3,50 €</i>
<i>Pfannkuchen mit Apfelmus 3</i>	<i>4,00 €</i>
<i>Hausgemachte Nudeln mit Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan</i>	<i>4,50 €</i>
<i>Kinderteller: kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Chicken Nuggets mit Pommes Frites</i>	<i>6,00 €</i>
<i>Räuberteller: (leerer Teller und Du nimmst Dir was vom Teller Deiner Eltern....)</i>	<i>0,00 €</i>

Hausgemachtes für den süßen Gaumen ...

Crème-Brûlée mit frischen Früchten und Beeren 5.00 €

Zitronen-Basilikum-Sorbet 6.00 €

Gin Tanqueray No. Ten

Luftiger Hugo-Chees-Cake mit frischen Erdbeeren 6.80 €

*Amaretto-Parfait mit marinierten Erdbeeren
und geschlagener Sahne auf dem Spiegel serviert* 7.80 €

„Erster regionaler Portwein“ Important Ruby 5 cl 4.80 €

*Beim internationalen Spirituosenwettbewerb
mit der Goldmedaille ausgezeichnet*

Spätburgunder Likörwein 17% Vol

Weingut Lorenz & Corina Keller (Erzingen Hochrhein)

Gerichte

von 11.30 – 13.45 Uhr

und 18.00 – 20.45 Uhr