

Dirk Nägele empfiehlt unser Haringer-Menü

Selbstgemachter Wildschweinschinken mild geräucherte und Luftgetrocknet mit lauwarmen Kürbis-Panini, Moosbeeren-Chutney und winterlichem

*Salatsträußchen**

8,90€

-

Hausgemachte Spaghetti in einer feinen Sahnesauce, frisch gehobeltem Trüffel und Parmesan

-

Royal Cranberry-Sorbet

Needle Blackforest Distilled Dry Gin

-

*Rosa gebratenes Rindsfiletmedaillonunter der Bratapfelkruste, hausgemachte Bubespitzle und Gemüse vom Markt **

35,00 €

-

*Ofenfrisches Käseküchlein mit Heidelbeerkompott und Mohn-Eis **

5-Gang 64,00 €

3 Gang mit* 49,90 €

Dirk Nägele empfiehlt unser Wälder-Menü

Feldsalat mit Himbeerdressing, gebratenem Speck und Kracherle

-

*Schwarzwälder Wildsauragout mit sautierten Pilzen,
hausgemachten Knöpfle, winterlichem Gemüse und Preiselbeeren*

16,00 €

-

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

3-Gang 25,80 €

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-

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>Feldsalat mit Himbeerdressing, gebratenem Speck und Kracherle</i>	<i>7,80 €</i>
<i>Hauchdünne Scheiben vom Tafelspitz mit frisch geriebenem Meerrettich, Kürbiskernöl und Petersilien-Pesto</i>	<i>8,90 €</i>
<i>Carpaccio von roter Bete mit Ziegenfrischkäse, gerösteten Walnüssen, Birnen und Salatsträußchen</i>	<i>9,20 €</i>

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Salatsaucen:

French- Italien- Haringer- Bierbalsamico-

...Warme Vorspeise...

*Hausgemachte Spaghetti in einer feinen Sahnesauce,
frisch gehobeltem Trüffel und Parmesan* 14.00 €

...Aus dem Suppentopf...

*Brühe vom Tafelspitz mit hausgemachten Grießklößchen,
Gemüse und Rindfleisch* 4.50 €

Wildrahmsuppe Hubertus mit frischen Pilzen und Sahnehäubchen 5.20 €

Käsecremesuppe mit pikantem Gebäck 5.60 €

...Vegetarisch...

Haringer's Käseknöpfe mit Röstzwiebeln 8.80 €

Gerösteter Kaspressknödel auf buntem Rahmwirsing 11.50 €

*Goldbrauner Brägel mit Bergkäse überbacken, sautierte Steinchampignons
(Brägel ist die Schwarzwaldvariante des Rösti)* 12.80 €

*Hausgemachte Spaghetti mit feinem Pilzragout, Kirschtomaten,
Spitzen vom Rucola und frisch gehobeltem Parmesan* 13.00 €

Fischgerichte...

*Kross gebratenes Zanderfilet auf mildem Rahmsauerkraut,
dazu Petersilienkartoffeln* 21.00 €

*Gebratene Eglifilets auf Erbsenpüree mit Meerrettichsauce
und Pfannen-Kartoffel* 22.00 €

*Rassig gebratene Riesencrevetten an roter Thai-Currysauce,
dazu Couscous und knackiges Gemüse* 23.80 €

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>Haringer's gratinierte Kalbskuttel (Kutteln mit Kartoffeln, Wurzelgemüse und herzhaftem Bergkäse gratiniert)</i>	16.00 €
<i>Schweinesteak unter der Senfkruste, kräftiger Rotweinsauce mit Pommes Frites und frischem Gemüse vom Markt</i>	15.80 €
<i>Zartes Lammhäxle intensiv geschmort mit Rosmarinkartoffeln und Ofengemüse</i>	18.80 €
<i>Wildsaurücken mit Preiselbeer-Rahmsauce, Kartoffel-Speckküchlein und winterlichem Gemüse</i>	19.80 €
<i>Barbarie Entenbrust - rosa gebraten - unter der Walnuss-Honigkruste, Kartoffelgratin und winterlichem Gemüse</i>	21.00 €
<i>Rosa gebratenes Rinderrückensteak „so wias dä Chef mag“ mit geschmälzten Tomaten, gebratenem Speck, gebackenen Zwiebeln, Bratkartoffeln und Gemüse vom Markt</i>	24.80 €

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

Für unsere kleinen Gäste

<i>Portion Pommes Frites</i>	<i>3,00 €</i>
<i>Knöpfle mit 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 ...

<i>Royal Cranberry-Sorbet mit einem Schuss Needle Blackforest Distilled Dry Gin</i>	<i>5.50 €</i>
<i>Haringer's Kaiserschmarren mit Rumrosinen und Zwetschgenröster</i>	<i>6.00 €</i>
<i>Ofenfrisches Käseküchlein mit Heidelbeerkompott und Mohn-Eis</i>	<i>7.00 €</i>
<i>Schwarzwälder Kirsch-Parfait mit beschwipsten Kirschen und Sahnehaube</i>	<i>7.80 €</i>

Gerichte

von 11.30 – 13.45 Uhr

und 18.00 – 20.45 Uhr