



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 €

Dirk Nägele empfiehlt unser Haringer-Menü

*Sashimi vom Lachs an Mango-Ingwer-Salsa
und Sommerlichem Kräutersalat **

-

Polentaschaumsuppe mit Rosmarin-Panna Cotta

-

Gin Tonic Sorbet

-

*Gebratene Maishähnchenbrust an Pfifferling-Sahnesauce,
hausgemachte schmale Nudeln und
buntem Gemüse**

-

*Crème-Brûlée im Einmachglas mit frischen Früchten und Beeren **

5-Gang 49.00 €

*3-Gang 40.00 €
(mit *)*

Dirk Nägele empfiehlt unser Wälder-Menü

Bunter Blattsalat mit Sprossen und Kracherle

-

*Ragout vom Wälderweiderind in Haringers Landbier geschmort
hausgemachte Knöpfle und marktfrisches Gemüse*

-

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

3-Gang 22.80 €

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 Kräuterbutter, 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>Knackig frischer Caesar Salat mit gebratenem Speck, Foccatia Chip, frisch gehobeltem Parmesan und Sprossen</i>	<i>6.90 €</i>
<i>Karamellisierter Ziegenfrischkäse an Tomaten-Feigen-Kompott und Spitzen vom Salat, Sprossen und Kracherle</i>	<i>9.60 €</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-

...Aus dem Suppentopf...

Brühe vom Tafelspitz mit hausgemachten Flädle 4.00 €

Tomatencremesuppe mit Basilikumsahne 5.20 €

...Vegetarisch...

Haringer's Käseknöpfe mit Röstzwiebeln 8.80 €

*Hausgemachte schmale Nudeln mit Kirschtomaten, Rucola,
sonnengetrockneten Tomaten, Oliven und frisch gehobeltem Parmesan* 12.80 €

*Cremiges Pesto-Risotto mit Frischkäsetaler
und confierten Kirschtomaten* 13.50 €

Fischgerichte...

*Gebratene Schwarzwaldforellenfilet auf Pesto-Risotto
und confierten Kirschtomaten*

21,00 €

*Rassig gebratene Riesencrevetten auf selbstgemachten,
schmalen Nudeln 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>	14.80 €
<i>In Haringer's Landbier geschmortem Ragout vom Wälderweiderind mit hausgemachten Knöpfle und marktfrischem Gemüse</i>	15.80 €
<i>Rehblagnese auf hausgemachten schmalen Nudeln mit frischen Steinchampignons und Parmesan</i>	13.50€
<i>Rosa gebratenes Lammnüsschen unter der Bärlauchkruste mit Kartoffelgratin und jungem Spitzkohl</i>	23.00 €
<i>Rosa gebratenes Rinderrückensteak auf Pfannengemüse mit Schwarzwald-Chimichurri und Rosmarinkartoffeln</i>	24.80 €
<i>Kalbspailard-Cordon Bleu gefüllt schwarzwälder Rahschinken, Lenzkircher-Bergkäse, goldbraune Brägele und marktfrischem Gemüse</i>	25.00€

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

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 ...

Kirscharbet mit einem Schuss eisgekühltem Wodka 5.00 €

*Luftiges Quarkmousse auf dem Spiegel serviert mit
frischen Beeren und Früchten* 6.80 €

Amaretto-Parfait mit marinierten Erdbeeren und geschlagener Sahne 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