



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

*Hausgemachter Schinken vom Wildschwein- mild geräucherte und luftgetrocknet- mit Birnen- Chutney und herbstlichem Salatsträußchen **

9.80€

-

Cremesuppe aus Roter Bete mit Meerrettich-Eis

-

Gin Tonic Sorbet

-

*Rosa gebratenes Rinderfiletmedaillon unter der Gerstenmalzkruste
mit extra Rauch, kräftiger Rotweinsauce, goldbraunem Brägel
und buntem Gemüse**

35.00 €

-

*Ofenfrisches Käseküchlein mit Heidelbeerkompott und Vanilleeis **

5-Gang 58.00 €

3-Gang 49.00 €
(mit *)

Dirk Nägele empfiehlt unser Wälder-Menü

Bunter Blattsalat mit Sprossen und Kracherle

-

*Schwarzwälder Rehragout mit sautierten Pilzen,
hausgemachten Knöpfle, Apfelrotkohl und Preiselbeeren*

-

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

3-Gang 29,00 €

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 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>Feldsalat mit Himbeerdressing, gebratenem Speck und Kracherle</i>	<i>8,80 €</i>
<i>Hauchdünne Scheiben von Rote Bete mit Ziegenfrischkäse, gerösteten Walnüssen und Birnen- Chutney</i>	<i>9,80 €</i>
<i>Carpaccio vom Reh mit süß-saurem Kürbis, Rucolaspitzen und frisch gehobeltem Parmesan</i>	<i>13,80 €</i>

Warme Vorspeisen ...

<i>Hausgemachte Kürbisravioli an Apfel-Calvados-Sauce</i>	<i>10,50 €</i>
---	----------------

...Aus dem Suppentopf...

<i>Brühe vom Tafelspitz mit hausgemachten Grießklößchen, Gemüse und Rindfleisch</i>	4.90 €
<i>Wildrahmsuppe Hubertus mit frischen Pilzen und Sahnehäubchen</i>	5.60 €
<i>Herbstliche Cremesuppe aus Roter Bete mit Meerrettich-Eis</i>	6.80 €

...Vegetarisch...

<i>Haringer's Käseknöpfe mit Röstzwiebeln</i>	8.80 €
<i>Vegetarischer Brägel mit Bergkäse überbacken, sautierten Stein-Champignons und Kirschtomaten (Brägel ist die Schwarzwaldvariante des Rösti)</i>	13.50 €
<i>Hausgemachte breite Nudeln mit Kürbis-Carbonara, dazu frisch gehobelter Parmesan</i>	13.80 €
<i>Cremiges Kürbis-Risotto mit gerösteten Kürbiskerne, Wurzelgemüse-Chips und Petersilien-Pesto</i>	14.00 €

Fischgerichte...

*Kross gebratenes Zanderfilet auf mildem Rahmsauerkraut,
dazu Petersilienkartoffeln* 22.00 €

*Kürbis-Seelachs-Gratin mit gerösteten Haselnüssen
und Schwenkkartoffeln* 23.80 €

Hausgemachte breite Nudeln an einer Rauchlachs-Sahne-Sauce 24.00 €

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>Selbstgemachte Wildsaubratwurst auf mildem Biersauerkraut, dazu goldbrauner Brägel (Brägel ist die Schwarzwaldvariante des Rösti)</i>	<i>16.00 €</i>
<i>Schweinesteak unter der Senfkruste mit kräftiger Rotweisauce, Pommes Frites und frischem Gemüse vom Markt</i>	<i>16.80 €</i>
<i>Hähnchenbrust an Pilzrahmsauce mit hausgemachten Knöpfle und buntem Gemüse</i>	<i>17.50 €</i>
<i>Geschmorte Kaninchenschlegel an Preiselbeer-Rahmsauce dazu hausgemachte breite Nudeln und marktfrischem Gemüse</i>	<i>19.80 €</i>
<i>Schwarzwälder Rehragout mit sautierten Pilzen, hausgemachten Knöpfle, Apfelrotkohl und Preiselbeeren</i>	<i>21.80 €</i>
<i>Barbarie Entenbrust - rosa gebraten - unter der Walnuss-Honigkruste, Kartoffelgratin und herbstliches Gemüse</i>	<i>23.00 €</i>
<i>Saltimbocca vom Wildschwein auf Waldpilzrisotto, dazu herbstliches Ofengemüse</i>	<i>24.00 €</i>
<i>Rosa gebratenes Rinderrückensteak „so wias dä Chef mag“, mit geschmälzten Tomaten, gebratenem Speck, gebackenen Zwiebeln, Bratkartoffeln und Gemüse vom Markt</i>	<i>24.80 €</i>

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>

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

Hausgemachtes für den süßen Gaumen ...

Grünes Apfelsorbet mit einem Schuss Apoletini 5.50 €

Karamelköpfe mit Schlagsahne und frischen Früchten 6.80 €

Ofenfrisches Käseküchlein mit Heidelbeerkompott und Vanilleeis 7.50 €

Kürbis-Parfait auf dem Spiegel Serviert 8.20 €

Gerichte

von 11.30 – 13.45 Uhr

und 18.00 – 20.45 Uhr