



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 36.00 €

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 25.00 €

Dirk Nägele empfiehlt unser Wälder-Menü

*Bunter Blattsalat
mit Sprossen und Kracherle*

-

*Ochsenbäckle an kräftiger Rotwein-Hagebuttensauce geschmort,
hausgemachte Knöpfle, winterliches Gemüse
und Apfel-Vanillerragout*

-

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

3-Gang 30,00 €

Kalte Vorspeisen ...

<i>Bunter Blattsalat mit Sprossen und Kracherle</i>	4.90 €
<i>Gemischter Salat mit Sprossen und Kracherle</i>	6.40 €
<i>Feldsalat mit hausgebeiztem und mild geräuchertem Wildschweinschinken</i>	8.90 €
<i>Hauchdünne Scheiben vom Tafelspitz mit frisch geriebenem Meerrettich, Kürbiskernöl und Petersilien-Pesto</i>	9.80 €
<i>Carpaccio von Roter Bete mit Ziegenfrischkäse, karamellisierte Walnüssen, Birnen-Chutney und Salatsträußchen</i>	10.50 €

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Salatsaucen:

French- Italien- Haringer- Bierbalsamico-

...Aus dem Suppentopf...

<i>Brühe vom Tafelspitz mit hausgemachtem Eierstich, Gemüsewürfeln und Rindfleisch</i>	<i>5.50 €</i>
<i>Wildrahmsuppe Hubertus mit frischen Pilzen und Sahnehäubchen</i>	<i>6.50 €</i>
<i>Schwarzwälder Apfelmast-Cremesuppe mit hausgeräuchertem Wildschweinspeck und Apfelkompott</i>	<i>6.90€</i>

...Vegetarisch...

<i>Haringer's gerösteter Kaspressknödel auf buntem Rahmwirsing</i>	<i>15.20 €</i>
<i>Goldbrauner Brägel mit Bergkäse überbacken, sautierte Steinchampignons (Brägel ist die Schwarzwaldvariante des Rösti)</i>	<i>14.80 €</i>
<i>Hausgemachte Tagliatelle in Sahnesauce mit Walnüssen, Radicchio, Gorgonzola und Breadcrumbs</i>	<i>16.80 €</i>

Fischgerichte...

*Kross gebratenes Zanderfilet auf mildem Rahmsauerkraut,
dazu Petersilienkartoffeln* 23.40 €

*Gebratener Lachs unter der Meerrettichkruste
auf Rahmwirsing und Rote-Bete-Kartoffelstampf* 25.60 €

*Rassig gebratene Riesengarnelen an roter Thai-Currysauce,
dazu Couscous und knackiges Gemüse* 26.80 €

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)
informieren Sie unsere Mitarbeiter. Gerne nehmen wir darauf Rücksicht.

Fleischgerichte ...

*Ochsenbäckle an kräftiger Rotwein-Hagebuttensauce geschmort,
Schweinesteak unter der Senfkruste, kräftige Rotweinsauce
mit Pommes Frites und frischem Gemüse vom Markt* 18.80 €

*Lammhaxe - intensiv geschmort - an einer kräftigen Sauce,
Couscous und winterlichem Ofengemüse* 21.50 €

*Barbarie Entenbrust - rosa gebraten - unter der Walnuss-
Honigkruste, Kartoffelgratin und winterlichem Gemüse* 24.00 €

*Rosa gebratenes Rinderrückensteak „so wias dä Chef mag“
mit geschmälzten Tomaten, gebratenem Speck, gebackenen Zwiebeln,
Bratkartoffeln und Gemüse vom Markt* 26.80 €

Liebe Gäste, wir behalten uns vor für Umbestellungen 2,00 € zu berechnen.

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) informieren Sie unsere Mitarbeiter. Gerne nehmen wir darauf Rücksicht.

Für unsere kleinen Gäste

<i>Portion Pommes Frites</i>	<i>4.00 €</i>
<i>Knöpfle mit Sauce</i>	<i>4.50 €</i>
<i>Pfannkuchen mit Apfelmus</i>	<i>5.00 €</i>
<i>Hausgemachte Nudeln mit Tomatensauce und frisch geriebenem Parmesan</i>	<i>5.50 €</i>
<i>Kinderteller: kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites</i>	<i>7.80 €</i>
<i>Chicken Nuggets mit Pommes Frites</i>	<i>7.00 €</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>Rieslingbirnen- Sorbet auf Ingwerstreusel</i>	<i>6.80€</i>
<i>Tabi's ofenfrisches Käseküchlein mit Heidelbeerkompott und Vanilleeis</i>	<i>7.70€</i>
<i>Walnuss-Parfait „so wie's d Oma macht“ mit Nuss-Sauce und beschwipsten Brombeeren</i>	<i>8.20€</i>
<i>Lauwarme Pfittelle mit Zimt und Zucker, Vanillesauce und Karamelleis</i>	<i>8.60€</i>

Gerichte

von 11.30 – 13.45 Uhr

und 18.00 – 20.45 Uhr