



## 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 37.00 €*

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 27.00 €

**Dirk Nägele empfiehlt unser Wälder-Menü**

*Bunter Blattsalat  
mit Sprossen und Kracherle*

-

*Hausgemachtes Jäger-Hacksteak  
mit Pilzrahmsauce, Knöpfle und marktfrischem Gemüse  
17,80 €*

-

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

*3-Gang 25,60 €*

## Salatkarte ...

<i>Großer Salatteller mit Sprossen, Kracherle und gebratenen Putenstreifen</i>	<i>19.00 €</i>
<i>Paniertes Schnitzel mit buntem Blattsalat, Sprossen und Kracherle</i>	<i>19.00 €</i>
<i>Bunter Salatteller mit Sprossen, Kracherle und gebratenem Forellenfilet dazu Kräuterbutter</i>	<i>22.00 €</i>
<i>Rosa gebratenes Rinderrückensteak mit Kräuterbutter, buntem Blattsalat, Kracherle und Sprossen</i>	<i>23.00 €</i>

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Salatsaucen:

French- Italien- Haringer- Bierbalsamico-

## *Kalte Vorspeisen ...*

<i>Bunter Blattsalat mit Sprossen und Kracherle</i>	<i>5.50 €</i>
<i>Gemischter Salat mit Sprossen und Kracherle</i>	<i>6.70 €</i>
<i>Gebratener Mozzarella im Schwarzwälder Schinken an sommerlichem Kräutersalat, Focaccia-Chip und Sprossen</i>	<i>9.50€</i>
<i>Tatar vom Matjeshering mit Dill, Apfel, Chutney von der roten Zwiebel und Spitzen vom Salat</i>	<i>11.00€</i>

Wählen Sie aus unseren hausgemachten Salatsaucen:

French- Italien- Haringer- Bierbalsamico-

## *Für die heißen Tage ...*

<i>Gazpacho Andaluz auf dem Schieferteller serviert (kalte spanische Gemüsesuppe)</i>	<i>6.80 €</i>
---	---------------

## *Aus dem Suppentopf ...*

*Brühe vom Tafelspitz mit hausgemachten Kräuter-Flädle* 5.60 €

*Riesling-Cremesuppe mit Einlage von der geräucherten Schwarzwaldforelle* 6.50 €

## *Vegetarisch ...*

*Hausgemachte schmale Nudeln mit Zucchini-Carbonara,  
dazu frisch gehobelter Parmesan* 16.80 €

*Cremiges Weißwein-Risotto mit Ziegenkäse gratiniert,  
sonnengetrockneten Tomaten und Rucola* 17.80 €

*Gemüse-Kartoffel-Puffer auf mediterranem Gemüse und Kräuterdip* 14.00 €

## *Fischgerichte ...*

*Gebratenes Saiblings-Filet auf cremigem Zitronenrisotto  
und flambierten Kirschtomaten* 25.80 €

*Rassig gebratene Riesencrevetten auf selbstgemachten  
schmalen Nudeln mit Rucola, sonnengetrockneten Tomaten,  
Basilikum, Oliven und frisch gehobeltem Parmesan* 26.80 €

*Kross gebratenes Zanderfilet auf Tomaten-Kartoffelnage  
mit Rucola und Basilikumöl* 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)  
informieren Sie unsere Mitarbeiter. Gerne nehmen wir darauf Rücksicht.

## Fleischgerichte ...

<i>Ragout vom Wälderweiderind in Haringers Landbier geschmort mit hausgemachten Knöpfle und marktfrischem Gemüse</i>	<i>21.80 €</i>
<i>Schweinesteak unter Haringer's Schlemmerkruste (Zwiebeln, Knoblauch, Speck, Käse und Sauerrahm) mit Pommes Frites und marktfrischem Gemüse</i>	<i>19.80 €</i>
<i>Gegrilltes Kalbskotelet auf cremigem Weißwein-Risotto, Tomaten Chutney und marktfrisches Gemüse</i>	<i>29.50 €</i>
<i>Sautierte Hähnchenbrust mit hausgemachter Kräuterbutter auf Tomatennudeln und sommerlichem Gemüse</i>	<i>22.00 €</i>
<i>Rosa gebratenes Lammnüsschen unter der Kräuterkruste mit Kartoffelgratin und Ratatouille</i>	<i>28.00 €</i>
<i>Rosa gebratenes Rinderrückensteak auf Pfannengemüse, kräftige Rotweinsauce, Smoky Maple Bacon Butter und Brägele</i>	<i>28.50 €</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.

## *Für unsere kleinen Gäste ...*

<i>Portion Pommes Frites</i>	<i>4.00 €</i>
<i>Knöpfle mit Rahm-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>6.50 €</i>
<i>Kinderteller: kleines paniertes Schnitzel mit Pommes Frites</i>	<i>8.20 €</i>
<i>Chicken Nuggets mit Pommes Frites</i>	<i>8.00 €</i>
<i>Räuberteller: (leerer Teller und Du nimmst Dir was vom Teller Deiner Eltern .... )</i>	<i>0.00 €</i>



## *Hausgemachtes für den süßen Gaumen ...*

*Klassischer Coup Colonel (Zitronen Sorbet mit einem Schuss Wodka) 7,00 €*

*Karamelköpfe mit frischen Früchten und Beeren 7,20 €*

*Erfrischendes Pfirsich- Maracujasüppchen 8,80 €  
mit einer großen Kugel - no baked Cheesecakeeis*

*Crème-Brûlée mit frischen Früchten und Beeren 8,00 €*

*„Erster regionaler Portwein“ ImPortant Ruby 5cl 4,80 €*

*Beim internationalen Spirituosenswettbewerb  
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