

„GEFLÜGELGERICHTE“ aus artgerechter Freilandhaltung :

Eine gebratene „HÄHNCHENBRUST“ (Poitrine de poulet), mit Knoblauch und Rosmarin gewürzt, auf einem bunten Gemüsebett und feinen Salatteller.

Ein Schonkostangebot mit internationalem Flair € 16,50

„FISCH“ frisch auf den Tisch :

Gebratene „FORELLENFILETS“ an geschmolzener Butter mit Kartoffeln, Gemüsebouquet und einer Auswahl von frischen Salaten.

Aus den Bergwassern des Schwarzwaldes mit ganz natürlicher Note

€ 19,50

„ZANDERFILET“, eine Delikatesse mit Mandeln, Kartoffeln, Gemüsebouquet und einem Rendez-vous von Marktsalaten

Diese Barsch-Art wird mit viel Liebe zubereitet € 20,50

„FLEISCHGERICHTE“: Artgerechte Tierhaltung aus Regio-Betrieben sind unsere Maxime um Ihnen eine hohe Qualität zu gewährleisten !

„2 PANIERTE SCHWEINE-SCHNITZEL“ aus dem Rücken, mit Pommes frites und einer reichen Salatvariation.

Deutschland's weltweit bekanntestes Gericht auch bei uns präsent!

€ 13,00

Ein Duett von „SCHWEINERÜCKEN-STEAKS“ an einer dezenten Rahmsauce mit feinen Bandnudeln, Gemüse-Bouquet und einer Palette von Saisonsalaten.

Ein besonderes Gericht in besonderem Rahmen € 16,50

Gerichte vom „WEIDEKALB“

„WIENER SCHNITZEL“ aus dem Kalbsrücken mit Pommes Frites, Gemüse-Bouquet und einer Sinfonie von frischen Salaten.

Die „Austria-Küche“ wird auch Sie überzeugen ! € 20,50

Ein Duo von „KALBSRÜCKENSTEAKS“ an exzellenter Rahm-Sauce mit Bandnudeln, Gemüse-Bouquet und einer Rapsodie von Marktsalaten.

Einfach eine überragende Köstlichkeit ! € 20,50

Ein Kalbsrückensteak „CORDON BLEU“, gefüllt mit aromatischen Walliser Bergkäse und Bauernschinken,

dazu Pommes frites, Gemüse-Bouquet und eine Sinfonie von frischen Salaten.

€ 21,50

Angebote vom zarten, reifen VORDERWÄLER-WEIDERIND

Ein ENTRECÔTE „Cafe de Paris“ (Spezial-Kräuterbutter), 180g, mit Pommes Frites, Gemüse-Bouquet und einer Palette von Salaten. Unsere weitbekannte Hausspezialität.

180g € 18,50

220g € 21,50

ROTWILD, heimisch oder aus dem Bayrischen Wald

Zartes EDEL-HIRSCHRÜCKEN-ENTRECÔTE mit Steinpilzen, Teigwaren, Gemüse-Bouquet, Preiselbeeren und einem Analog von marktfrischen Salaten. Ein Waidmann's Dank für ein kulinarisches Ereignis. €

26,50

Ein Dialog von einmaligen, reifen REHSCHNITZELE mit Steinpilzen, Teigwaren, Preiselbeeren, Gemüse-Bouquet und einer Komposition von erntefrischen Salaten.

Ein Gaumenschmaus der hohen Kochkunst ! € 25,50

Dessert-Karte:

Hausspezialität :

Hausgemachtes WALNUSS-PARFAIT-GLACÉ (Halbgefrorenes) auf Zwetschgenspiegel.

Ein Markgräfler Traditions-Dessert erster Güte ! € 8,00

Eine Portion EIS, gemischt, von Mövenpick, ohne Sahne

€ 3,50

Eine Portion EIS, gemischt, von Mövenpick, mit Sahne

€ 4,50

MERINGUES (Baiser) mit Sahne € 4,00

MERINGUES (Baiser) mit Eis und Sahne € 6,50

Spaghettisiertes MARONEN-PÜRÉE (Vermicelles)

mit Original Schwarzwälder Kirschwasser. € 9,00

dasselbe mit Vanille-Glacé extra € 10,50

GUTEN APPETIT !

Ergänzung:

- 1. Farbstoffe (auch natürliche Farbstoffe z.B. Beta-Carotin*
- 2. Konservierungsstoffe/Konserviert mit Nitritpökelsalz/Nitrat*
- 3. Süßungsmittel*
- 4. Mit Phosphat*
- 5. Antioxidationsmittel*
- 6. Geschmacksverstärker*