

LANDGASTHOF



Aus dem Salatgarten

Farbenfrohe Sommersalate mit gerösteten Kernen

€ 7,50

...in der kleineren Variante

€ 6,50

...und der Große in der Schale mit frischen Früchten

€ 11,50

≈ mit paniertem Schnitzel vom Landschwein

€ 18,50

≈ mit Saiblingsfilet, auf der Haut gebraten

€ 22,50

≈ mit rosa gebratenem Entrecôte und hausgemachter Kräuterbutter

€ 24,50

Die Vorspeisen

Warm geräuchertes Filet vom Saibling
mit dreierlei von der Gartengurke

€ 13,50

Pfifferlingsterrine

an Wildkräutersalat mit roter Zwiebelmarmelade und Brioche

€ 15,50

Aus dem Suppentopf

Rinderkraftbrühe mit Flädle und Klößchen

€ 6,50

Zweierlei Süsschen von Basilikum und Gartentomate

€ 8,50

*Eine Auflistung über unsere Lieferanten und Partner, sowie die von uns verwendeten Allergene, Zutaten
und Zusatzstoffe sind jederzeit auf Nachfrage bei einem unserer Mitarbeiter einzusehen.*

LANDGASTHOF



Unsere Fischgerichte

Gebratenes Filet vom Saibling
an Safransauce mit Gemüse vom Markt und Butternudeln
€ 24,50

Gebratenes Filet vom Wolfsbarsch (Wildfang)
mit Artischockengemüse und Polenta
€ 29,50

Vegetarisch

Artischockengemüse in Sesamöl, Pinienkernen, Oliven und Kirschtomaten
mit Kräuter Dip und Linsencracker
€ 22,50



Frische Pfifferlinge à la Crème mit hausgemachtem Semmelknödel
€ 21,50 / als Vorspeise 16,50

Unsere Fleischgerichte

Kalbsnierle, sanft in Butter gebraten, mit Pommery Senfrahmsauce
Gemüse vom Markt und Butternudeln
€ 22,50

Filet vom heimischen Freilandschwein in der Walnussskruste auf Rahmpilzen
Gemüse vom Markt und hausgemachten Spätzle
€ 23,50

Mediterranes Rosmarin Kaninchen, mit geschmorter Keule und gebratenem Rücken,
in kräftigem Weißburgundersud, Zwiebelmarmelade, Artischockengemüse und Polenta
€ 25,50

Rosa gebratenes Entrecôte in der Kräuterkruste auf Spätburgunderjus
Gemüse vom Markt und gratinierten Kartoffeln
€ 26,50

Würziges Ochsenchwanzragout, in Spätburgunder Rotwein geschmort,
Gemüse vom Markt und Butternudeln
€ 28,00

*Eine Auflistung über unsere Lieferanten und Partner, sowie die von uns verwendeten Allergene, Zutaten
und Zusatzstoffe sind jederzeit auf Nachfrage bei einem unserer Mitarbeiter einzusehen.*

LANDGASTHOF



Sympathisch, badische Hausmannskost

Wurstsalat mit oder ohne Käse
und farbenfrohen Rohkostsalaten umlegt
€ 12,50

Schwarzwälder Rohschinken
dünn geschnitten mit reichlicher Garnitur
€ 13,50

Hausgemachtes Fleischküchle
an Pfifferlingsrahmsauce mit Butternudeln
€ 16,50

Paniertes Schnitzel vom heimischen Freilandschwein
mit hausgemachten Spätzle und kleinem Salat
€ 17,50

Gesottene Ochsenbrust mit Meerrettichsauce, Preiselbeeren,
eingemachtem Kürbis, Rote Beete und Bouillonkartoffeln
€ 18,50

Unsere Desserts

Eingelegte Süßkirschen mit Schokoladeneis, Kirschwasser und Sahne
€ 9,50

Dreierlei Sorbets im Glas mit Markgräfler Winzersekt aufgegossen
€ 9,50

Mousse au chocolat mit Früchten
€ 11,50

Frische Himbeeren
mit gestrudeltem Mascarpone-schaum und Himbeersorbet
€ 12,50

Warme, glacierte Apfel Tarte
mit Lavendelblüten und Vanillerahmeis
€ 12,50

*Eine Auflistung über unsere Lieferanten und Partner, sowie die von uns verwendeten Allergene, Zutaten
und Zusatzstoffe sind jederzeit auf Nachfrage bei einem unserer Mitarbeiter einzusehen.*