

Suppen:

Die von heute 4,5 €



Badische Flädlesuppe 4,9 €



Schwarzwälder Hofkäsesuppe
mit Zimtkracherle 6 €



Zwiebelsuppe überbacken
mit Bergkäse vom Böllenbach 6,8 €

Vorspeisen:



Endiviensalat ‚Karles Art‘ 6,5 €
gebrutzelter Speck, Kartoffeln, Knoblauchchips

Nüsslesalat ‚Chef Art‘ 9,5 €
mit Graved Lachs, eingelegten Sardellen & Eierwürfele

Garnelen 11,8 €
in Knoblauch, Olivenöl und Kräutern gebrutzelt mit Weißbrot



Carpaccio vom Wälderrind ‚Schwarzwald‘ 12,5 €
Fichtenöl, Spätburgunder-Balsamico, Bergkäse, Salatbukett



Kutteln in scharfer Tomatensoße 9,5 €

Tageskarte

Apéro – Empfehlung

Schwarzwald-Gin aus Oberkirch mit Schwarzwald-Tonic 6,9 €
(4cl.) (0,25 l.)

Vorspeise: ein geräuchertes Forellenfilet aus dem Fichtenrauch, 13,5 €
Kartoffelsalat, Dillrührei



Der Küchenchef empfiehlt heute:

Zanderklößchen ‚Badische Art‘ 19,5 €

Rieblingsöble, Blattspinat und Reis *kleine Portion* 17 €



Gefüllte Rinderroulade ‚Bürgermeister Art‘ 16,5 €
Apfelrotkohl und hausgemachte Spätzle



Schweinefilet ‚Schaschlik Art‘ mit frecher Paprikasoße 19 €
auf Reis, und Endiviensalat mit gebrutzelm Speck

Hirschgulasch ‚Feldberger Art‘ 19 €
Preiselbeerbirne, Apfelrotkohl, hausgemachte Spätzle

Pariser Pfeffersteak ca. 250 Gramm vom Rinderfilet 29,5 €
auf Blattspinat und Pommes frites



Black Forest – Burger mit Pommes frites 15 €
Salat, Gurke, Tomate, Zwiebel, Speck, Bergkäse, Dipp,

„Low Carb“:

Rinderfilet – Steak ca. 200 Gramm auf Blattspinat 27 €
umlegt mit Schallbacher Nüsslesalat

‚Surf & Turf‘ 22 €
Schallbacher Feldsalat mit Zanderfilet,
Garnelen vom Grill, Sauce Aioli, Heimatgemüse

Topfenknödel gefüllt mit Nougat, Apfelmus 10,8 €
als Dessert 5 €

Dessert

Tannenhonig – Crem brulée mit Zitrusfrüchteragout 6 €

Heiße Glühweinzwetschgen mit Walnusseis vom Eckhof 6,5 €

Aus unserer Wirtshausküche



Kutteln ‚Markgräfler Art‘
im Gutedel – Gemüse – Sud
dazu Bratkartoffeln mit Speck 14,8 €



Naturpark-Forelle 19 €
in wildem Bergknoblauch gebrutzelt
mit Kartoffele, Salate



Qualivo – Schweineschnitzel ‚Wiener Art‘
mit Pommes frites 13 €

Zwiebelrostbraten vom Rumpsteak,
Röstzwiebeln, Kräuterbutter, hausgemachte Spätzle 18,5 €

Vegi: Käser – Spätzle mit drei Käsen 11,5 €
Schweizer Emmentaler, Appenzeller & Böllner Bergkäse
Röstzwiebeln



Zwei Maultaschen auf Kartoffelsalat
mit Bratensoße und Röstzwiebeln 10,5 €



Ein paar gebrutzelte Bauern – Bratwürste,
Zwiebeln, Soße und Kartoffelsalat 11,5 €

Liebe Gäste, bitte melden Sie sich falls Sie von Allergien betroffen sind.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte
Auskunft über die in den Speisen enthaltenen allergenen Zutaten.