

## löffelweise lecker - unsere Suppen:

Die von heute 5,5 €



Aus dem großen Suppentopf:  
Bouillon mit Pfannkuchlestreifen  
,Schwiegermutter's Art' 6 €

Herbstliches Kürbissüppchen 6,3 €

## Vorspeisen:



Gemischter Beilagensalat mit Rohkost 5,9 €



Markgräfler Nüsslesalat mit Speck & Kracherle 8,5 €

Black Tiger – Garnelen 14 €  
gebraten in Chili, Knoblauch und Olivenöl  
mit Crostini

## Tageskarte

### Apero – Empfehlung

0,1 ltr. Badischer Winzersekt mit einem Schuss Pfirsichlikör	5,5 €
Schwarzwald-Gin(4cl.) Brennerei Fies aus Oberkirch mit Tonic	6,9 €
„Red Bitter“ – Soda oder Orange – alkoholfrei -	4 €

### Vorspeisen:

Gratinierter Ziegenkäse mit Thymian-Honig auf Crostini, Salatbukett	9,5 €
--	-------

### Der Küchenchef empfiehlt heute:



Cordon bleu vom QualivoSchweinerücken gefüllt mit feinem Hinterschinken & Alpkäse, Pommes frites	17,5 €
---	--------

Hirschrücken-Medaillons ‚Schwarzwald‘ Sauerkirsch-Schokoladen-Soße, Preiselbeeren, Kroketten, Herbstgemüse	28 €
--	------

Hirschgulasch ‚Feldberger Art‘ Preiselbeeren, Spätzle und Salat	22 €
--	------

Kleinere Portion: Hirschkalbschnitzel ‚Wiener Art‘ mit Preiselbeeren & Pommes frites	17 €
---	------

### Dessert:

Kaiserschmarrn mit Staubzucker & Preiselbeeren	9,8 €
--	-------

### *Milli Vanilli*

Vanilleeis mit Sahnehaube Schokosoße und Eierlikör	7 €
--	-----

## Vier Löwen – Spezialitäten



Qualivo-Schweinerücken – Steak (ca. 300Gram) 22 €  
mit Kräuterbutter und Pommes frites und Salate

Medaillons von der Kalbshüfte, 25 €  
Pifferlingssoße und abgeschmelzte Spätzle



VEGI: Salbei – Gnocchis mit Gartengemüse 15 €

Kürbis – Risotto mit gebrutzelttem Zanderfilet 18,5 €



Wurstsalat von der Kalbslyoner, 10,8 €  
fein garniert mit Landbrot

**Liebe Gäste, aufgrund des geistigen Mehraufwandes,  
Stress und Alter des Kochs, berechnen wir bei einer Umbestellung 2 €**

**Bitte melden Sie sich falls Sie von Allergien betroffen sind. Gerne gibt Ihnen unsere separate  
Allergikerkarte Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zutaten.**