

**Suppen:**

Aus dem großen Suppentopf: 7,2 €  
Bouillon mit Pfannkuchlestreifen  
,Schwiegermutter's Art'

Mediterrane Tomatensuppe mit Zucchini 7 €

**Vorspeisen:**

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

Carpaccio vom Wälder-Rind 13 €  
mit Bergkäse, Balsamico und Olivenöl

Bunter Salatteller mit Rohkost 6,3 €

**Hauptgerichte:**

Pennete mit feiner Hirsch-Bolognese & Preiselbeeren 13,8 €

Badische Spätzle mit frischen Pfifferlingen & Schnittlauch 16 €

Käser – Spätzle mit Bergkäse vom Böllenbach 15 €  
dazu Röstzwiebeln und Salatteller

Wiener Kalb-Schnitzel 27 €  
mit Preiselbeeren, Pommes frites und Salatteller

Der Küchenchef empfiehlt heute:

Hirschgulasch ‚Feldberger Art‘ 25 €  
Preiselbeer-Birne, Spätzle und Apfelrotkohl

Cordon bleu vom Stroh-Schwein 18,5 €  
gefüllt mit feinem Hinterschinken & Bergkäse  
dazu gibt's Pommes frites

Rumpsteak ca. 300Gramm mit Kräuterbutter, 29 €  
toskanisches Gemüse und Kartoffelkrusteln

Forellenfilet ‚Müllerin Art‘ 22 €  
mit Kräuterkartoffeln und Salatteller

*Schwarzwald – Teller* 31 €  
Kalbsfilet, Hirsch & Rumpsteak  
dazu Blattspinat, Pfifferlingssoße & badisches Spätzle

Dessert:

Kaiserschmarrn mit Heidelbeeren 10,9 €

Eisauswahl vom Eckhof aus Horben

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.

