

Wir verwenden fast ausschließlich selbst hergestellte Frischprodukte.  
Sollten Sie Probleme mit Lebensmittelunverträglichkeiten / Allergene haben, so wenden Sie sich an unsere Servicekräfte- wir helfen Ihnen kompetent weiter.

## Aperitif zur Einstimmung

<b>Glas Sekt halbtrocken mit Holunderblütensirup</b>	0,1l	4,20
Glas Sekt halbtrocken	0,1l	3,70
Sektkellerei Schloß Affaltrach/ Obersulm- Württemberg		
<b>Aperol* Sprizz</b>	0,25l	4,90
Aperol, Sekt und ein Spritzer Wasser		
<b>Hugo Lillet</b>	0,25l	4,90
Lillet, Hulunderblütensirup und Mineralwasser		
<b>Lillet Vive</b>	0,25l	4,90
Lillet, Tonic Water		
<b>Campari * Orange oder Soda</b>	4 cl	4,50



## Vorspeisen und Zwischengerichte



<b>Carpaccio vom heimischen Rinderfilet mit gehobeltem Parmesan</b>	9,80
½ geräucherte Schwarzwaldforelle mit Sahnemeerrettich und Toast	6,80
<b>Carpaccio von zweierlei Forelle mit Limonen- Vinaigrette</b>	9,80
Avocado Törtchen und rosa gebratenen Kalbshuftscheiben an Kräuter- Sauerrahm	9,50
<b>Variation von der Lachsforelle an Blattsalat</b>	9,80

## Suppen



<b>Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle</b>	4,10
<b>Klare Wildkraftbrühe mit hausgemachten Rehleberklößchen</b>	5,50
<b>Bärlauch-Cremesuppe vom heimischen Bärlauch</b>	5,10
<b>Spargelcremesuppe</b>	5,10

## Salate

<b>Kleiner gemischter Salatteller</b>	4,10
<b>Kleiner Caesar Salat</b>	4,90
Römersalat, mit einem speziellen Dressing sowie Croûtons und Parmesan	
<b>Caesar Salat mit gebratenen Garnelen</b>	16,50
Römersalat, mit einem speziellen Dressing sowie Croûtons und Parmesan	
<b>Bunte Salatplatte mit Putenbruststreifen und gerösteten Kürbiskernen</b>	12,90
<b>Fohrenbühler „Nordic Walking Teller“</b>	16,80
Bunte Salatauswahl mit gebratenen Rindersteakstreifen, Honigmelone mit Schwarzwälder Schinken und Rösti	

## Spargelmenü

### Suppe

Spargelsuppe

### Hauptgang

Spargelragout im Kräutercrêpe  
mit Sc. Hollandaise gratiniert  
dazu gekochter Schinken

### Dessert

Spargel- Crème brûlée an Rhabarber

---

### Preis

28,90 Euro

### Vorspeise

Spargelsalat mit Ziegenfrischkäsemousse und schwarzem Sesam 9,80

### Suppe

Spargelcremesuppe 5,10

Bärlauch-Cremesuppe vom heimischen Bärlauch 5,10

### Hauptgänge

Portion frischer badischer Stangenspargel dazu neue Kartoffeln **oder** Kratzede  
und hausgemachte Sc. Hollandaise 17,50

### dazu reichen wir nach Wahl:

gemischter Schinken 5,50

gebratenes Kalbsschnitzel natur 8,50

Tellergericht gebratenes Schweinefilet mit frischem Spargel  
dazu neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise 16,80

Pfannkuchen gefüllt mit Spargelragout 13,20

Gebratenes Zanderfilet mit violetter Spargel an Rotweinbittersauce  
dazu Kartoffelsauerrahmstampf 19,90

Gebratener Seeteufel auf Spargel, gegart im Orangen- und Ingwersud  
dazu neue Kartoffeln und Sc. Hollandaise 26,90

Gebratenes Lachsfilet auf zweierlei Spargel und Bärlauch- Gnocchi 16,50

Spargeltoast mit frischem Spargel 10,20  
Toast, gekochter Schinken, Spargel, mit Käse überbacken

## Weinempfehlung

Glas 0,1l aus der 0,75l Flasche

2017 Rivaner Kabinett trocken

Weingut Arndt Köbelin, Eichstetten am Kaiserstuhl 0,1 l 2,30

## Fisch

Fangfrische Schwarzwaldforelle aus familieneigenen Gewässern im **Ganzen** oder als **Filet** zubereitet nach Ihrer Wahl:  
**Blau** (gedünstet), **Müllerin Art** (gebraten) oder mit **Mandelbutter** dazu Salzkartoffeln und ein kleiner Salat



17,80

## Vegetarische Gerichte

Frisches Gemüse mit Käse überbacken und kleinem Rösti 15,80  
Polentaknödel mit Frischkäse gefüllt an Kräutersauce und Gemüse 14,80

## Vegan

Graupenrisotto mit Gemüsewürfeln und grünem Spargel 14,20

## Geflügel

Geschnetzeltes von der Putenbrust in Früchte-Currysauce mit Reis und Salat 15,80

## Schwein

Paniertes Schnitzel vom Rücken mit pommes frites und Salat 14,80  
Kleine Portion 11,50  
Gebratene Schweinefiletmedaillons mit Pfefferrahmsauce  
Spätzle und Salat 18,80

## Kalb

Kalbsrahmschnitzel mit Spätzle und Salat 18,80  
Kleine Portion 13,50  
Kalbsrahmgeschnetzeltes mit Kroketten und Salat 18,80

## Rind



### wir beziehen unser Rindfleisch von ausgesuchten Schwarzwaldhöfen

Rinderrückensteak mit Kräuterbutter, pommes frites und Salat	21,90
Zwiebelrostbraten mit pommes frites und Salat	21,90

## Rinderzunge, der Klassiker – immer Mittwochs oder auf Nachfrage

Gekochte, gepökelte Rinderzunge in Madeirasauce dazu Spätzle	14,50
--	-------

## Heimisches Wild



Geschmorter Hirschbraten mit Apfelrotkohl und Semmelknödeln	18,90
Wildragout mit Preiselbeerbirne dazu hausgemachte Spätzle und Salat	17,50
Rehrücken mit Selleriemoussé, Rhabarber und Gnocchi	25,90

## Lamm

Gebratene Lammkoteletts mit milder Ziegenfrischkäsekruste, Bohnenragout und Kartoffelgratin	26,90
---	-------

## Weinempfehlung

Glas 0,1l aus der 0,75l Flasche

2016er Hand in Hand Spätburgunder Qualitätswein trocken Weingut Klumpp und Nägel, Bruchsal	0,1 l	3,40
---	-------	------

## Tellergerichte

Schwäbische Maultaschen mit Zwiebelschmelze und gemischtem Salat	11,80
Käsespätzle mit Salatteller	11,20
<small>Kleine Portion</small>	8,30
Gebratener Fleischkäse mit Spiegelei, Bratkartoffeln und gemischtem Salat	13,50

## Toast

„Haustoast“ <small>2,3,5,12</small> Schweinefilet mit Pilzen, Schinken und Käse	9,90
„Strammer Max“ mit Salatgarnitur <small>2,3,5,12</small> Brot mit Butter, gekochtem Schinken mit Käse überbacken und 1 Spiegelei	7,20
„Toast Hawaii“ mit Salatgarnitur <small>2,3,4,5,10,12</small> Toastbrot, gekochter Schinken, Ananas und Käse überbacken	7,20

## Desserts

Espresso mit 1 Kugel Vanilleeis separat serviert <sup>4</sup>	3,90
Mousse au chocolat von der Valrhona-Schokolade mit Ananas-Ragout	6,50
„Hauspezialität“ Crème brûlée von der Tonkabohne	6,50
Orangencrêpe mit weißem Schokoladenparfait	6,50
Strudel von Mango und Banane, dazu Passionsfrucht- Joghurtsorbet	6,90
Dessertvariation „Landhaus Lauble“ eine Auswahl kleiner Köstlichkeiten	8,50

## Kleiner Auszug aus unserer Digestifkarte

### Brände Ausschank erfolgt in 2cl

Schwarzwälder Kirschwasser	3,10
Williams-Christ Birne	3,10
Zibärte Wildpflaumenbrand	3,30
Mirabellenwasser	3,10

Edelbrände aus kontrolliert ökologischem Anbau

Ökologisches Wein- und Sektgut Norbert Helde Sasbach/Jechtingen/Kaiserstuhl

Kohlenbacher Apfelbrand <b>41%vol</b>	3,60
<small>Streuobst</small>	

### Spirituose mit Fruchtauszug

Durbacher Himbeeren <b>40%vol</b>	3,60
-----------------------------------	------

Die intensiven Frucht nuances der Himbeere versprechen einen besonderen Hochgenuss.

Durbacher Williamsbirnen <b>40%vol</b>	3,60
--	------

Frische Williamsbirnen werden in das gebrannte Destillat eingelegt.

Ein intensives und zart schmeichelndes Geschmacks- und Gerucherlebnis erwartet Sie – ein Liebhaberstück.

### ETTER Fruchtbrände – seit 1870

Williams «Barrique» <b>40%vol</b>	3,50
-----------------------------------	------

Nach dreijähriger Lagerung sind Holz und Frucht in ihrer schönsten Kombination vereint.

Quitte «Barrique» <b>40%vol</b>	3,50
---------------------------------	------

Diesen Birnenquittenbrand lagert teils in Korbflaschen und teils in Barriques und lassen die beiden Teile alsdann in perfekter Harmonie zusammenfinden. Geniessen Sie die intensiven, vollfruchtigen Aromen und warmen Düfte nach Honig und Holz.

Prune «Barrique» <b>41%vol</b>	3,50
--------------------------------	------

Vielle Prune ist eine wunderbare, zarte Pflümli-Spezialität aus kleinen Schweizer Löhrpflaumen. Nach 3 Jahren sorgsamer Pflege im Barrique und in 50-Liter-Korbflaschen erhält diese ihren fruchtigen und vollaromatischen Geschmack. Eine Gaumenfreude.

### Magenbitter und Liköre Ausschank erfolgt in 2cl

Fernet Branca <b>42%vol</b>	2,70
Underberg <b>44%vol</b>	2,70
Jägermeister <b>35%vol</b>	2,70
Ramazotti <b>30%vol</b>	3,40

### Aquavit Ausschank erfolgt in 2cl

Malteser Aquavit <b>40%vol</b>	2,90
Jubilaeums Aquavit <b>42%vol</b>	3,30
Jule Akvavit Aalborg	3,30

### ...mal was Bsonder`s Ausschank erfolgt in 2cl

„aFreud“ Alemannischer Hochland Blended Whisky <b>43,5%vol</b>	4,30
--	------

**Bio- Emmer – Getreidedestillat versetzt mit einem Touch Bierbrand**

Made in Germany - Grüner Baum Spezialitäten Brennerei

„sMurf“ Alemannischer Hochland Emmer Whisky <b>43,5%vol</b>	7,90
---	------

**aus fein würzigem Emmer-Weizendestillat. Unfiltered**

Weicher Rauch in der Nase, leicht malzig-nussig am Gaumen mit fruchtigem Abgang - Überzeugender Nachklang.

Made in Germany - Grüner Baum Spezialitäten Brennerei