

Herzlich Willkommen

Wir sind von Freitag bis Dienstag für Sie da.

Öffnungszeiten Küche

Montag/ Dienstag/ Freitag/ Samstag

11.30 – 14.00 Uhr (letzte Bestellung 13.45 Uhr) 17.30 – 21.00 Uhr (letzte Bestellung 20.45 Uhr)

Sonntag und Feiertag

11.30 – 14.00 Uhr (letzte Bestellung 13.45 Uhr) 17.00 – 20.00 Uhr (letzte Bestellung 19.45 Uhr)

von 14.00–17.00 Uhr unsere Nachmittags- und Eis Karte.

Zur Einstimmung

Glas Sekt „von Löwenberg“ – Rieslingsekt trocken 0,1L.....	5,30
Aperol Sprizz 0,2L	8,00
Green Gin 0,2L.....	6,10
C1844 0,2L	6,90
Boar Caliber 1844 Kräuterlikör mit Tonic Water	
Lauble Sprizz alkoholfrei 0,2L	6,10
Zitronen, Holunder, Johannisbeere mit Tonic Water	

dazu

Schwarzwald Antipasti 	
Schwarzwälder Schinken und Tennenbronner Bergkäse vom Qulibri Hof	8,90
Dip des Tages mit Brot vom Brantner Bäck – Hardt 	6,50

Sommer Menü – 43,00 €

Klare Tomatenkraftbrühe
mit Basilikum- Quarkklößchen

Gebratenes Saibling Filet aus dem Gutachtal auf Erbsen- Risotto,
konfierte Kirschtomaten und Riesling- Sauce

Hausgemachtes Heidelbeersorbet im Glas serviert

Vorspeisen & Salate

Kleiner gemischter Salat  mit weißem Balsamico-Dressing – **vegetarisch**..... 6,90

Tartar vom Rind würzig mariniert, Parmesan- Chip,
Kresse und Trüffel- Mayonnaise16,50

Große Portion22,80

Hausgebeizte und abgeflämmte Gutacher Lachsforelle, Soja Sud, Erbsencreme,
eingelegte Rote Zwiebeln18,90

Burrata auf Rucola Salat mit weißem Balsamico- Dressing mariniert,
Kirschtomaten, Pinienkerne12,90

wahlweise mit Schwarzwälder Schinken + 4,50

Suppen

Rinderkraftbrühe vom Weiderind mit Kräuter-Flädle  7,90

Klare Tomatenkraftbrühe mit Basilikum- Quarkklößchen  9,50

Pfifferling Cremesuppe  8,90

Vegetarisch / Vegan

Erbsenrisotto, geschmorter Orangen- Chicorée und konfierte Kirschtomaten – vegetarisch	22,90
„Sommersalat“ Bunte Blattsalate mariniert mit weißem Balsamico- Dressing dazu gebratener  -Bio Qulibri- Kräuter- Grillkäse- vegetarisch	18,90
Käsespätzle mit Röstzwiebeln  - vegetarisch	16,90
Süßkartoffelpommes  - vegan	8,50
Gebratene Polenta Schnitte, Tomaten Sugo, gebratenen Artischockenherzen - vegan	22,90

Frische Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge in Rahm mit hausgemachten Semmelknödel- vegetarisch	22,90
--	-------

Fisch

Forellenfilet aus dem Gutachtal  – Blau, Müllerin Art oder Mandelbutter , - Petersilienkartoffeln, Butter	25,90
 „Fisch- Knusperle“ – Gutacher Lachsforellenfilet in Bierteig gebacken, lauwarmer Kartoffel- Gurkensalat und hausgemachter Sauce Remoulade.....	19,50
Gebratenes Gutacher Saibling Filet auf Erbsen- Risotto, konfierte Kirschtomaten und Riesling Sauce	32,90

Fleischgerichte

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken – Pommes frites, Bratensauce	22,50
Saltim Bocca vom Schwein auf Erbsenrisotto	25,50
Rinderzunge  in Madeira–Rahmsauce, hausgemachte Spätzle	22,90
Steak vom besten Schwarzwälder Simmentaler Weiderind  200g – wahlweise- Kräuterbutter <u>oder</u> Röstzwiebeln, Pommes frites <u>oder</u> Spätzle	35,90
Kalbsrückensteak rosa gebraten, Jus und gebratene Pfifferlinge wilder Brokkoli, Schupfnudeln	34,50
Wildragout von Hirsch & Reh  – Spätzle, Preiselbeeren	27,50
Heimischer Rehrücken rosa gebraten, Jus, Waldheidelbeer- Chutney, gebratene Pfifferlinge, wilder Brokkoli und hausgemachte Schupfnudeln	39,50

Weinempfehlung

Roter Milan Cuveé · trocken
Cabernet, Merlot und Dornfelder Weingut Clauß · Nack

0,1l · 4,00 0,25l · 8,50 0,5l · 17,00 0,75l · 25,00

Vesper

 Wurstsalat oder Straßburger Wurstsalat oder Schwäbischer Wurstsalat
dazu Bauernbrot vom Brantner Bäck – Hardt

11,80

 Vesperbrett „Landhaus Lauble“ Schwarzwälder Schinken geschnitten, 1 Stück
geräucherte Bauernbratwurst, Tennenbronner Bergkäse, Butter und Brot

17,50

Dessert

Crème brûlée, hausgemachtes Passionsfruchtsorbet.....	9,90
Heidelbeer- Tiramisu im Glas serviert.....	7,90
Hausgemachtes Tonkabohnen- Parfait mit Aprikosenröster, Crumble und Vanilleschaum	9,90
1 Kugel hausgemachtes Buttermilch- Zitroneneis	3,50
1 Kugel hausgemachtes Heidelbeersorbet	3,50
„Heiß auf Eis“ – Espresso mit einer Kugel Vanilleeis separat serviert.....	5,30

Käseteller  mit Tennenbronner Käse vom Bio-Qulibri Hof, Früchte und Feigensenf	13,50
---	-------

Eisbecher

Schwarzwaldbecher -Schokoladen- und Vanilleeis, Schattenmorellen, Kirschwasser, Sahne	10,20
Walnussbecher -Walnusseis, Eierlikör und Sahne.....	9,90
Zitrone trifft Gin -Eine Kugel Zitronensorbet mit 2cl unserem hauseigenen „L“-Gin aufgegossen	8,80
1 Kugel Sorbet – Cassis, Zitrone oder Passionsfrucht.....	2,90
	+ mit Sekt aufgegossen 5,30

Gutscheine sind gesetzlich auf 3 Jahre begrenzt. Die Frist beginnt am Ende des Jahres, in dem der Gutschein ausgestellt wurde. Diese Regelung gilt, wenn keine andere Befristung auf dem Gutschein vermerkt ist. Nach Ablauf der Frist verjährt der Anspruch auf den Gutschein.