

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.....

Aperol Sprizz 0,2L

Green Gin 0,2L.....

C1844 0,2L

Boar Caliber 1844 Kräuterlikör mit Tonic Water

Lauble Sprizz alkoholfrei 0,2L

Zitronen, Holunder, Johannisbeere mit Tonic Water

dazu

Schwarzwald Antipasti 
Schwarzwälder Schinken und Tennenbronner Bergkäse vom Qulibri Hof

Dip des Tages mit Brot vom Brantner Bäck – Hardt 

Sommer Menü

Pfifferlingcremesuppe

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

Glasierte Zwetschgen mit hausgemachtem Snickers- Eis

Vorspeisen & Salate

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

Tartar vom Rind, handgeschnitten und würzig mariniert, Parmesan- Chip,
Kresse und Trüffel- Mayonnaise

Große Portion

Hausgebeizte und abgeflämmte Gutacher Lachsforelle, Soja Sud, Erbsencreme,
eingelegte Rote Zwiebeln

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

wahlweise mit Schwarzwälder Schinken 

Suppen

Rinderkraftbrühe vom Weiderind mit Kräuter-Flädle 

Pfifferling Cremesuppe 

Vegetarisch / Vegan

Erbisenrisotto, geschmorter Orangen- Chicorée
und konfierte Kirschtomaten – **vegetarisch**

„**Sommersalat**“ Bunte Blattsalate mariniert mit weißem Balsamico- Dressing
dazu gebratener  -Bio Qulibri- Kräuter- Grillkäse- **vegetarisch**.....

Käsespätzle mit Röstzwiebeln  - **vegetarisch**

Süßkartoffelpommes  - **vegan**

Gebratene Polenta Schnitte, Tomaten Sugo,
gebratenen Artischockenherzen -**vegan**

Frische Pfifferlinge

Frische Pfifferlinge in Rahm
mit hausgemachten Semmelknödel- **vegetarisch**

Fisch

Forellenfilet aus dem Gutachtal  – **Blau, Müllerin Art oder Mandelbutter,**
- Petersilienkartoffeln, Butter

 „**Fisch- Knusperle**“ – Gutacher Lachsforellenfilet in Bierteig gebacken,
lauwarmer Kartoffel- Gurkensalat und hausgemachter Sauce Remoulade.....

Gebratenes Gutacher Saibling Filet auf Erbsen- Risotto, konfierte Kirschtomaten
und Riesling Sauce

Fleischgerichte

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken – Pommes frites, Bratensauce

Saltim Bocca vom Schwein auf Erbsenrisotto

Rinderzunge  in Madeira–Rahmsauce, hausgemachte Spätzle

Steak vom besten Schwarzwälder Simmentaler Weiderind  200g –
wahlweise- **Kräuterbutter** oder **Röstzwiebeln, Pommes frites** oder **Spätzle**.....

Kalbsrückensteak rosa gebraten, Jus und gebratene Pfifferlinge
wilder Brokkoli, Schupfnudeln.....

Wildragout von Hirsch & Reh  – Spätzle, Preiselbeeren

Heimischer Rehrücken rosa gebraten, Jus, Waldheidelbeer- Chutney,
gebratene Pfifferlinge, wilder Brokkoli und hausgemachte Schupfnudeln

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.....

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

Dessert

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

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

Eisbecher

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

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.