

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

Red Moon- Alkoholfrei5,30

Kreiert aus den Red Moon Äpfeln ist dieser alkoholfreie Sparkling Aperitif ein ungemein fruchtiger Genuss.

Aperol Sprizz 0,2L.....8,00

Ramazotti- Rosato Spritz 0,2L.....8,00

Martini Bianco 4CL.....4,60

C1844 0,2L.....6,90

Boar Caliber 1844 Kräuterlikör mit Tonic Water

Green Gin.....6,10

Lauble Sprizz alkoholfrei 0,2L.....6,10

Zitronen, Holunder, Johannisbeere mit Tonic Water

Hausgemachte Limonade 0,4L.....5,90

Grapefruit- Sauerkirsche **oder** Ingwer- Honig

dazu

Schwarzwald Antipasti 

Schwarzwälder Schinken und Tennenbronner Bergkäse vom Qulibri Hof 8,90

Herbstmenü – 44,00 €

Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch
Steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskerne

Braten vom heimischen Reh mit Rahmwirsing
hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren

Glasierte Zwetschgen
mit hausgemachtem Sauerrahmeis und Zimt Crumble

Vorspeisen & Salate

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

Gratinierter Ziegenkäse von „Monte Ziego“, sauer eingelegter Kürbis,
Feldsalat und karamellisierte Haferflocken  15,90

Carpaccio vom Rind, Parmesan- Chip,
Kresse und Trüffel- Mayonnaise 18,50

Badischer Feldsalat mit Kartoffel- Dressing, Speck und Kracherle 9,90

Suppen

Rinderkraftbrühe vom Weiderind mit Kräuter-Flädle  7,90

Kürbiscremesuppe mit Kokosmilch,
Steirischem Kürbiskernöl und Kürbiskernen- **vegan** 9,10

Vegetarisch / Vegan

Kürbis- Risotto, süß- sauer eingelegter Kürbis, Zuckerschoten und konfierte Kirschtomaten – **vegetarisch**25,90

Hausgemachter Kartoffelrösti  Mooshof- Kräuter- Grillkäse, gebratener Rosenkohl mit Trauben, Kürbisschaum –**vegetarisch**.....25,90

Käsespätzle mit Röstzwiebeln – **vegetarisch**.....16,90

Süßkartoffelpommes–**vegan**.....8,50

Süßkartoffel Schupfnudeln mit orientalischem Sauerkraut und gebratener Räuchertofu –**vegan**.....25,90

Semmelknödel mit Parmesan, braune Butter und Feldsalattopping–**vegetarisch**.....19,90

Fisch

Forellenfilet aus dem Gutachtal  – **Blau, Müllerin Art oder Mandelbutter,** - Petersilienkartoffeln, Butter.....25,90

Gebratenes Zanderfilet auf Rahmsauerkraut und hausgemachte Schupfnudeln.....30,90

Fleischgerichte

Gepökelte Rinderzunge  in Madeira-Rahmsauce hausgemachte Spätzle.....	22,90
200g Steak vom besten Schwarzwälder Simmentaler Weiderind  wahlweise- Kräuterbutter <u>oder</u> Röstzwiebeln Pommes frites <u>oder</u> Spätzle	35,90
Geschmorte Rinderbäckle  - Rahmwirsing und hausgemachte Herzoginkartoffeln.....	29,50
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken Pommes frites, Bratensauce.....	22,50
Kalbsrückensteak rosa gebraten, Jus, gebratener Rosenkohl mit Trauben und hausgemachte Schupfnudeln.....	34,50
Wildragout von Hirsch & Reh  – Spätzle, Preiselbeeren.....	27,50
Braten vom heimischen Reh  – Rahmwirsing hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren.....	32,00

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 Heidelbeersorbet.....	9,90
Hausgemachte Mousse au Chocolat an Birnenragout.....	10,90
Hausgemachtes veganes Schokoladeneis mit Matcha- Topping vegan	6,90
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.....	10,90
Walnussbecher -Walnusseis, Eierlikör und Sahne.....	10,50
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.