

TAGESEMPFEHLUNGEN

VORSPEISEN

	€
Hausgemachte Porchetta vom Ortenauer Schweinebauch dünn aufgeschnitten und mariniert, mit gebratenen Pfifferlingen und Wildkräutersalat	19
Knochenmark mit Schnecken in Petersilienbutter dazu geröstetes Brot (Zubereitungszeit 15 Minuten)	17
Wild Paté mit Kaiserstühler Kirschen und Preiselbeeren	16

HAUPTGERICHTE

Ganze, ausgelöste Forelle von der Fischzucht Zordel à la Grenobloise mit hausgemachtem Kartoffelsalat	33
Steak Frites mit Pfeffersauce wählen Sie aus den besten Stücken der Metzgerei Reichenbach im Glottertal:	
Rücken vom Schwarzwälder Angus Rind	38
Rücken vom 8 Wochen trockengereiften Schwarzwälder Angus Prime Beef	48
Rücken vom trockengereiften Markgräfler Kräuterschwein	29

DESSERT

Quarkmousse mit Aprikosenkompott und Karamel	9
--	---