

## Vorspeisen und Suppen

Ziegenfrischkäse mit Honig und Thymian gratiniert, auf geröstetem Weißbrot, an gemischten winterlichen Blattsalaten	18.00
Badische Flädlesuppe	9.00
Schwarzwälder Kartoffelsuppe mit Speck und Buttercrôutons	9.60
Kleiner gemischter Blatt- und Rohkostsalat mit Hirschen-Dressing	7.50

## Hauptgänge

Kalbsrahmschnitzel vom Nüsschen mit Spätzle	34.00
Cordon Bleu vom Kalbsnüsschen (mit Schinken und Käse gefüllt) Wintergemüse und Pommes – Frites	36.00
Rumpsteak –rosa gebraten- mit Kräuterbutter an einer Sauce Bordelaise, Pommes – Frites <u>oder</u> Bratkartoffeln	34.00
Frische Fleischküchle vom Grill an einer Rahmsauce, mit Rotkraut und hausgemachten Spätzle	19.80
Hausgemachte Steinpilzravioli mit weißem Trüffelschaum und Gemüsevariation	31.00

*Gerne servieren wir unsere Gerichte als verkleinerte Portion mit einer Reduktion von 3.00 Euro*

## Unsere Weinempfehlung für Sie

2019 Oberbergener Pulverbuck, Erste Lage Weissburgunder, Spätlese, trocken Weingut F. Keller, Oberbergen	0.75 L	46.80
--	--------	-------