

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

Souvignier Gris, Kabinett Löss spontan, Weingut Höfflin, Bötzingen, Ökologischer Weinbau, vegan	0,1l	€ 3,70
DER HIRSCHEN Aperitif: Belsazar Wermuth Dry & Tonic Unser leichter, spritziger Hausaperitif mit wenig Alkohol		€ 6,80
„Schwabentörle“ Badischer Crémant, nach traditioneller Flaschengärung, trocken	0,1l	€ 5,80

VORSPEISEN

Bunte Blattsalate der Saison mit unserem Hausdressing	€ 3,90
Ländliche Rohkostsalate mit Blattsalat und Bauernbrot-Croûtons	€ 4,80
Mit Honig und Rosmarin überbackener Ziegenkäse, dazu Blattsalat	€ 9,80
Gebratener Fischspieß an Beluga-Linsen-Gemüse mit Currysauce	€ 11,60

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Kräuterflädle	€ 3,90
Kartoffelcrèmesuppe mit Kresse und Bauernbrot-Croûtons	€ 4,20
Kartoffelcrèmesuppe mit Chip vom Schwarzwälder Schinken und Bauernbrot-Croûtons ²	€ 4,80

VESPER

Kartoffelcrèmesuppe mit Bauernbrot-Croûtons in der Löwenkopfterrine	€ 6,20
Pikante Gulaschsuppe mit Paprika und Baguette	€ 8,50
Wurstsalat mit saurer Gurke und roten Zwiebelringen, dazu Krustenbrot ^{2, 4}	€ 7,40
Elsässer Wurstsalat mit Emmentaler und roten Zwiebelringen, dazu Krustenbrot ^{2, 4}	€ 8,50
Schwarzwälder Schinkenbrett mit Bauernbrot und Butter ²	€ 10,50
Wildbratwürste mit Sauerkraut, grobem Senf und Bauernbrot ^{2, 4}	€ 12,80
mit Sauerkraut und Kartoffelstampf ^{2, 4}	€ 13,20

VEGETARISCH

Käsespätzle mit Schwarzwälder Käse, Zwiebelschmelze und gemischtem Salat	€ 11,20
--	---------

VEGAN

Gebratene Mandel-Serviettenknödel auf Thai-Curry-Gemüse mit Kokosnussmilch	€ 13,40
Großer Salatteller mit verschiedenen Rohkostsalaten und Blattsalat, dazu Hausdressing, veganer Aufstrich und Baguette	€ 8,80

FISCH

Frische Forelle nach Müllerin Art im Ganzen gebraten mit Mandelbutter, Zitrone und Petersilienkartoffeln	€ 18,80
Haugemachte Ravioli mit Fisch-Kräuter-Füllung auf gedünstetem Gemüsebeet mit Weißweinsauce	€ 19,50

Unsere Forellen erhalten wir von der Forellenzucht Drafehn im Schuttertal

FLEISCH

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites und gemischtem Salat	€ 13,80
Wiener Schnitzel von der Kalbshüfte mit hausgemachter Preiselbeermarmelade und Bratkartoffeln	€ 18,60
Geschmorte Schweinebäckchen mit saisonalem Gemüse und hausgemachten Spätzle	€ 17,00
Rinderschmorbraten in Burgundersauce mit Gemüse und Semmelknödel	€ 18,40

VOM GRILL

Schweinerückensteak vom Grill mit je einer Butter, Sauce und Beilage zur Wahl	€ 16,50
Rumpsteak vom Grill mit je einer Butter, Sauce und Beilage zur Wahl	€ 23,50

Butter

Kräuterbutter
Butter „Café de Paris“

Saucen

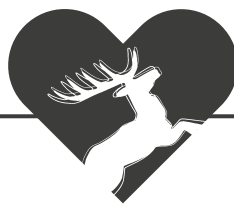
Zwiebelkonfitüre
Pfefferrahmsauce
Käsesauce
Hausgemachte BBQ-Sauce

Beilagen

Pommes frites
Bratkartoffeln
Salatvariation & Bauernbrot

DESSERT

Gemischtes Eis	€ 4,50
	mit Sahne € 5,10
Hausgemachte Tannenhonig-Eiscreme mit Nüssen und heißem Zwetschgenkompott	€ 5,50
Dekonstruktion der Schwarzwälder Kirschtorte Kakaocrumble - Kirschsorbet - Espuma vom Kirschwasser	€ 6,20
Dessertvariation „DER HIRSCHEN“ Dreierlei süße Verführung aus unserer Patisserie	€ 7,80
Kleine Käseauswahl mit Chutney und Nüssen	€ 9,80



UNSERE WEINEMPFEHLUNG

Mauchener Chardonnay Ortswein 2016
Weingut Lämmlin-Schindler
Mauchen/Markgräflerland

0,75l € 24,50

¹ mit Farbstoff, ² mit Konservierungsstoff, ³ mit Süßungsmittel, ⁴ mit Phosphat, ⁵ mit Antioxidationsmittel, ⁶ mit Geschmacksverstärker, ⁷ geschwärzt, ⁸ geschwefelt, ⁹ gewachst, ¹⁰ enthält eine Phenylalaninquelle, ¹¹ coffeinhaltig, ¹² chininhaltig