



UNSER HERBSTMENÜ

Kürbiscrèmesüppchen



Hirschragout
mit Apfelrotkraut und Spätzle



Warmes Zwetschgenkompott mit Zimteis

MENÜPREIS

€ 29,00

UNSERE WEINEMPFEHLUNG

2015 Oberbergener Bassgeige
Spätburgunder 1. Lage

Weingut Franz Keller,
Oberbergen/Kaiserstuhl

0,75l. € 36,00

UNSERE APERITIFEMPFEHLUNG

DER HIRSCHEN Aperitif: Belsazar Wermuth Dry & Tonic € 6,80
Unser leichter, spritziger Hausaperitif mit wenig Alkohol

Geldermann Sekt, Grand Carte Blanche, sec 0,1l € 5,80
Breisach, Baden

SALATE

Kleiner Beilagensalat € 3,90

Feldsalat mit Speck und Crôutons € 7,80

Grüne Blattsalate der Saison mit unserem veganen Hausdressing € 4,20

Ländliche Rohkostsalate mit Blattsalat und Bauernbrot-Crôutons € 4,80

Großer Salatteller mit Rohkost- und Blattsalaten und einem veganen Aufstrich € 8,80

Großer gemischter Herbstsalat mit in Sesam gebratenen Hühnchenbruststreifen € 12,80

Großer gemischter Herbstsalat mit Räucherlachs € 12,80

VORSPEISEN

Mit Honig und Rosmarin überbackener Ziegenkäse, dazu Blattsalat € 9,80

Gebratene Jakobsmuschel auf Fenchel-Carpaccio an Orangenvinaigrette € 12,80

SUPPEN

Rinderkraftbrühe mit Wurzelgemüse und Kräuterflädle € 3,90

Kürbiscrèmesüppchen € 5,20

Kleines Kartoffelsüppchen € 4,20

VEGETARISCH UND VEGAN

Käsespätzle mit Zwiebelschmelze und gemischtem Salat € 13,50

Gebratene Mandel-Serviettenknödel auf Thai-Curry-Gemüse € 13,50
mit Kokosnussmilch (vegan)

VESPER

Kartoffelcrèmesuppe mit Brot-Croûtons in der Löwenkopfterrine	€ 6,20
Pikante Gulaschsuppe mit Brot	€ 8,50
Wurstsalat mit saurer Gurke und roten Zwiebelringen, Brot ^{2,4}	€ 7,90
Elsässer Wurstsalat mit Emmentaler und roten Zwiebelringen, Brot ^{2,4}	€ 8,90
Schwarzwälder Schinkenbrett mit Brot und Butter ²	€ 10,50
Schwarzwälder Vesper mit Käse und Schinken ²	€ 13,80
Grobe Bauernbratwürste mit Sauerkraut, Senf und Brot / Stampf ^{2,4}	€ 12,80 / € 13,20

FISCH *Die Forellen sind zappelfrisch aus unserer hauseigenen Quelle!*

Forelle nach Müllerin Art im Ganzen gebraten, mit Mandelbutter, Zitrone und Petersilienkartoffeln	€ 18,80
Gebratenes Filet vom Zander an Weißweinsauce mit Kräutersaitlingen, Tomaten-Lauchgemüse und Bandnudeln	€ 24,00
Tranchen vom Räucherlachs in Weißwein-Zitronensauce mit Teigwaren	€ 12,80

FLEISCH

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit Pommes frites und gemischtem Salat	€ 13,80
Wiener Schnitzel von der Kalbshälfte mit hausgemachter Preiselbeermarmelade und Bratkartoffeln	€ 18,60
Geschmorte Schweinebäckle mit hausgemachten Spätzle und Gemüse der Saison	€ 18,80
Hirschragout mit Apfelrotkraut und Spätzle	€ 18,80

VOM GRILL

Hähnchenbrust vom Grill mit je einer Butter, Sauce und Beilage zur Wahl	€ 16,80
Schweinerückensteak vom Grill mit je einer Butter, Sauce und Beilage zur Wahl	€ 18,80
Rumpsteak vom Grill mit je einer Butter, Sauce und Beilage zur Wahl	€ 23,50
Rinderfilet vom Grill mit je einer Butter, Sauce und Beilage zur Wahl	€ 28,00

Butter

Kräuterbutter
Butter „Café de Paris“

Saucen

Zwiebelkonfitüre
Pfefferrahmsauce
Käsesauce
Hausgemachte BBQ-Sauce

Beilagen

Pommes frites
Bratkartoffeln
Salatvariation & Brot
Gegrilltes Gemüse

Unsere Desserts finden Sie auf der beiliegenden Karte.

Liebe Gäste,

wenn Sie Fragen zu den enthaltenen Allergenen haben, fragen Sie gerne nach unserer gesonderten Allergenkarte.

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 koffeinhaltig, ¹² chininhaltig

DESSERT

Lauwarmes Schokoladenküchlein mit Mangoeis	€ 7,40
Dekonstruktion der Schwarzwälder Kirschtorte	€ 6,80
Kakaogranola – Kirschorbet – Kirschwassersahne	
Dessertvariation „DER HIRSCHEN“	€ 7,80
Dreierlei süße Verführung aus unserer Patisserie	
Warmes Zwetschgenkompott mit Zimteis	€ 6,80
Kleine Käseauswahl mit Chutney und Nüssen	€ 9,80

EIS

Gemischtes Eis	€ 4,50
Gemischtes Eis mit Sahne	€ 5,10
Fruchtbecher	€ 6,80
Unser Obstsalat mit Vanille-, Erdbeer- und Zitroneneis, Sahne	
Yoghurtbecher	€ 6,80
Naturyoghurt mit 3 Kugeln Erdbeereis, frischen Beeren und Sahne	
Coupe Dänemark	€ 6,40
3 Kugeln Vanilleeis mit Schokosauce und Sahne	
Schwarzwaldbecher	€ 6,80
Vanille- und Schokoladeneis mit Kirschen, Kirschwasser und Sahne	
Nussknacker	€ 6,80
Schokoladen- und Walnusseis mit gehackten Nüssen und Sahne	
Schwarzwaldmädel	€ 5,80
1 Kugel Stracciatellaeis mit Kirschen, Kirschsauce, Kirschwasser und Sahne	
Schwarzwaldhub	€ 5,80
1 Kugel Schokoladeneis mit zerbröseltem Butterkeks, Baileys und Sahne	
Kindereis	€ 3,50
2 Kugeln Eis mit Smarties, Sahne und Schokosauce	
Eiskaffee	€ 5,80
Eisschokolade	€ 5,80

Unsere Eissorten Kugel / € 1,60
Schokolade, Vanille, Erdbeere, Zitrone, Stracciatella, Walnuss

Unsere hausgemachten Eissorten Kugel / € 2,00

Fragen Sie nach unserem wechselnden Angebot

KUCHEN

Zwetschgenkuchen mit Butterstreusel	€ 3,80
Wildheidelbeerkuchen	€ 3,80
Apfelkuchen mit Haselnüssen	€ 3,80
Nusskranz / Marmorkuchen	€ 2,80
Schwarzwälder Kirschtorte	€ 4,40

DRINKS *und sonstiges Geistreiches*

SCHLADERER – SCHWARZW. HAUSBRENNEREI	2cl
Williams Birne	€ 3,80
Waldhimbeergeist	€ 3,80
Mirabelle	€ 3,80
Obstwasser	€ 3,80
Kirschwasser	€ 3,80

SCHLADERER – RARITÄTEN	2cl
Haselnussgeist	€ 7,50
Zibärtele	€ 7,40

BAUR ST. BLASIEN	2cl
Hefe Schnaps	€ 2,80

FEINE DESTILLATE	2cl
Vecchia Grappa di Prosecco, Andrea da Ponte	€ 4,80
Marc vom Gewürztraminer	€ 3,40
Trester, Weingut Kiefer-Seufert	

Marc de Champagne, Demoiselle, Vranken	€ 5,80
Hennesy Fine de Cognac	€ 5,80
Remy Martin V.S.O.P., Fine Champagne Cognac	€ 6,80
Bas-Armagnac Samalens V.S.O.P.	€ 5,80
Calvados, Christian Drouin, Coeur de Lyon	€ 5,60
Ramazzotti, Fernet Branca, Jägermeister	€ 3,40
Frangelico Haselnusslikör	€ 3,00

WHISKEY

Scotch

Strathisla, 12 Jahre, Single Malt	€ 7,00
Chivas Regal, 12 Jahre	€ 6,00
Glenmorangie, 10 Jahre	€ 7,00
Laphroaig, 10 Jahre	€ 7,00
The Balvenie, 12 Jahre	€ 9,00
Dimple Blended Scotch, 15 Jahre	€ 7,00

Irish Whiskey

Tullamore Dew, 12 Jahre	€ 6,00
-------------------------	--------

Bourbon

Maker's Mark	€ 7,00
Four Roses	€ 6,00

HIGHBALLS

Bombay Sapphire Gin & Tonic	€ 7,50
Tanqueray Gin & Tonic	€ 7,50
Hendrick's Gin & Tonic	€ 8,50
The Duke Munich Dry Gin & Tonic	€ 8,50
Monkey 47 Gin & Tonic (aus dem Schwarzwald)	€ 9,00
Johnnie Walker Whiskey & Cola	€ 7,50
Absolut Wodka & Lemon	€ 7,50
Bacardi Rum & Cola	€ 7,00