

# Apéro

- KLASSISCH ..... 17  
Rohschinken | Salami | Oliven | Gegrilltes Gemüse | Bergkäse
- VEGETARISCH ..... 17  
Gegrilltes Gemüse | Kräuter-Feta | Hummus | Minz-Joghurt

## UNSERE APÉRO EMPFEHLUNG



-  CRÉMANT «BLANC DE BLANCS» 10  
Extra Brut | Frank Herbster | 0,1 l

# Vorspeisen | Suppen

- GEMISCHTER BLATTSALAT  ..... 13  
Eingelegtes Gemüse | Gemüsechips | Apfel-Balsamico-Dressing
- ROH MARINIERTER SPARGEL ..... 22  
Erbsenmousse | Buchenpilze | Eier-Vinaigrette | Pumpernickel
- GEBEIZTER ZITRONENLACHS ..... 22  
Blini | Geräucherter Kaviar | Sauerrahm | Passionsfrucht
- BÄRLAUCHSUPPE ..... 13  
Mandeln | Flusskrebse | Crème Fraîche

# Salat Bowls

Apfel-Balsamico-Dressing | Couscous | Graupensalat  
Avocado | Nüsse | Crispy Papadam

- MIT RINDERSTREIFEN ..... 25
- MIT SALZWASSER-GARNELEN ..... 25
-  PILZROULADE  ..... 22

# Be veggio

-  PILZROULADE  ..... 30  
Gebratener Spargel | Zitronennudeln | Basilikumpesto

- GEBRATENE SEMMELKNÖDEL ..... 30  
Cremiges Gemüseragout | Parmesan | Tuniberg Trüffel

# Burger

Brioche Bun | Raclettekäse | Bacon | BBQ-Relish | Salat | Gurke  
Tomate | Pommes Frites

- MIT BLACK ANGUS RIND ..... 28
- MIT CRISPY CHICKEN ..... 27
- MIT  BURGER  ..... 25  
Vegetarisch ohne Bacon | Vegan ohne Bacon & Raclettekäse

## UNSERE BIER EMPFEHLUNG

-  WALDHAUS DIPLOM PILS ..... 4,50  
Vom Fass | 0,3 l

# Fisch

- SAIBLINGSFILET ..... 38  
Gebratene Polenta | Frühlingsgemüse | Oliven-Tapenade
- GEGRILLTES ZANDERFILET ..... 36  
Gebratener Spargel | Zitronennudeln | Kirschtomaten  
Hummerschäum
- GEBRATENE RIESENGARNELEN ..... 36  
Rucola | Paprika | Olive | Hüttenkäse | Basilikumgnocchi  
Zitronenschaum

Unsere Preisangaben verstehen sich in Euro und inkl. Mehrwertsteuer.

# SR Cross-over

# Markgräfler Spargel

- PORTION STANGENSPIRGEL ..... 32  
Kleine Kartoffeln | Pfannkuchen | Sauce Hollandaise
- SCHNITZEL VOM BADISCHEN  
LANDSCHWEIN ..... +15
- DREIERLEI SCHINKEN ..... +8
- GEBRATENER NORWEGISCHER  
LACHS ..... +13
- KLEINES TATAR VOM RINDERFILET . +15

## UNSERE WEISSWEIN EMPFEHLUNG

-  «CUVÉE WEISS» ..... 6,50  
Winzerverein Munzingen | 0,1 l


# Fleisch

- ROSA GEBRATENES RINDERFILET ..... 49  
Leipziger Allerlei | Gnocchi | Tuniberg Trüffel | Hummerschaum
- BRUST VOM SCHWARZFEDERHUHN  
SUPRÊME ..... 36  
Gebratener Spargel | Zitronennudeln | Kirschtomaten | Rosmarinjus
- GESCHMORTE BACKE VOM HEIMISCHEN  
RIND ..... 33  
Spargelrisotto | Junger Lauch | Röstzwiebel | Burgundersauce
- KOTELETTE VOM EICHELSCHWEIN ..... 32  
Buntes Gemüse | Kartoffelgnocchi | Zwiebeljus

## UNSERE RÖTWEIN EMPFEHLUNG

-  «100% ROT» ..... 7  
Trocken | Julius Zotz | 0,1 l

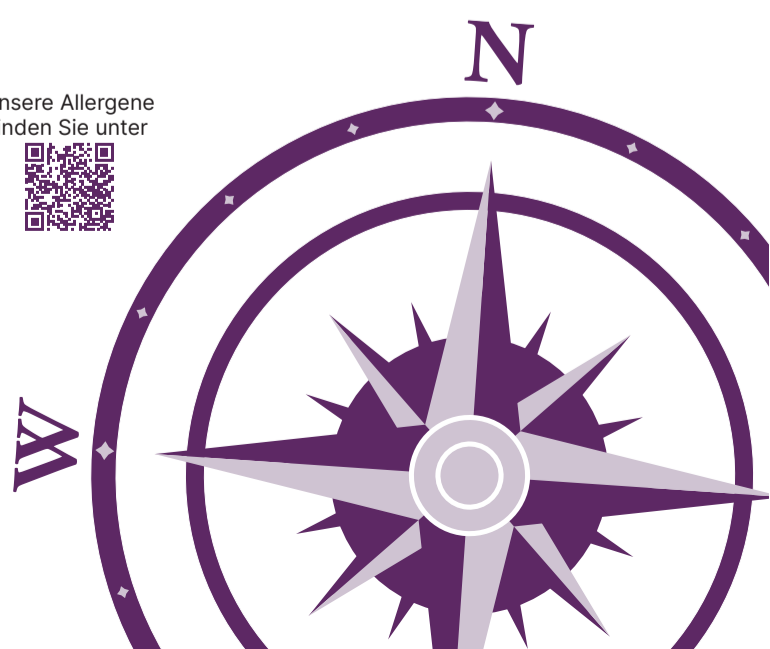
# Desserts

- AFFOGATO ..... 9  
Espresso | Vanilleeis | Kleiner Schokoladenkuchen
- CROSS-OVER DESSERTVARIATION ..... 16  
Eine Auswahl aus unserer Patisserie
- ZUM TEILEN FÜR 2 PERSONEN ..... 28
- VANILLE CRÈME BRÛLÉE ..... 14  
Marinierte Früchte | Nusscrumble | Pfirsich-Maracuja Eis
-  KÄSEAUWAHL ..... 16  
Trauben | Nüsse | Früchtesenf | Früchtebrot

## UNSERE SÜSSWEIN EMPFEHLUNG

-  DOMAINE DE MONTROSE ..... 9  
Côtes de Thongue | Frankreich | 0,1 l

Unsere Allergene  
finden Sie unter



# Apéro

- CLASSIC ..... 17  
Cured Ham | Salami | Olives | Grilled Vegetables | Swiss Cheese
- VEGETARIAN ..... 17  
Grilled Vegetables | Herb Feta | Hummus | Mint Yoghurt

## OUR APÉRO RECOMMENDATION

-  **CRÉMANT «BLANC DE BLANCS»** 10  
Extra Brut | Frank Herbster | 0,1l

# Starters | Soups

- MIXED LEAF SALADS... **VEGAN** .....13  
Pickled Vegetables | Vegetable Chips | Apple Balsamic Dressing
- RAW MARINATED ASPARAGUS .....22  
Pea Mousse | Beech Mushrooms | Egg Vinaigrette | Pumpernickel
- CURED LEMON SALMON .....22  
Blini | Smoked Caviar | Sour Cream | Passion Fruit
- WILD GARLIC SOUP .....13  
Almonds | Crayfish | Crème Fraîche

# Salad Bowls

Apple Balsamic Dressing | Couscous | Barley Salad | Avocado | Nuts  
Crispy Papadum

- WITH BEEF STRIPS ..... 25
- WITH SALTWATER-SHRIMP ..... 25
- SIN CARNE** MUSHROOM ROULADE **VEGAN** 22  
SCHWARZWALD

# Be veggie

- SIN CARNE** MUSHROOM ROULADE **VEGAN** 30  
SCHWARZWALD  
Roasted Asparagus | Lemon Pasta | Basil Pesto
- FRIED BREAD DUMPLINGS ..... 30  
Creamy Vegetable Ragout | Parmesan | Tuniberg Truffle

# Burger

- Brioche Bun | Raclette Cheese | Bacon | BBQ Relish | Lettuce  
Cucumber | Tomato | French Fries
- WITH BLACK ANGUS BEEF ..... 28
- WITH CRISPY CHICKEN ..... 27
- WITH **SIN CARNE** PATTY **VEGAN POSSIBLE** 25  
SCHWARZWALD  
Vegetarian without Bacon  
Vegan without Bacon & Raclette Cheese

## OUR BEER RECOMMENDATION

-  **WALDHAUS DIPLOM PILS** ..... 4.50  
On Tap | 0,3l

# Fish

- FILLET OF CHAR ..... 38  
Fried Polenta | Mixed Vegetables | Olive-Tapenade
- GRILLED PIKE-PERCH FILLET ..... 36  
Seared Asparagus | Lemon Pasta | Cherry Tomatoes | Lobster Foam
- SEARED SALTWATER PRAWNS ..... 36  
Rocket | Bell Pepper | Olive | Cottage Cheese | Basil Gnocchi  
Lemon Foam

Our prices are in euros and include VAT.

# SR Cross-over

# Markgräfler Asparagus

- PORTION OF ASPARAGUS ..... 32  
Small Potatoes | Pancakes | Hollandaise Sauce
- SCHNITZEL FROM LOCAL PORK .....+15
- THREE KINDS OF HAM ..... +8
- SEARED NORWEGIAN SALMON ..... +13
- SMALL BEEF TARTARE ..... +15

## OUR WHITE WINE RECOMMENDATION

-  **CUVÉE WHITE»** ..... 6.50  
Munzingen Winegrowers' Association | 0,1l

# Meat

- FILLET OF BEEF ..... 49  
«Leipziger Allerlei» | Gnocchi | Tuniberg Truffle | Lobster Foam
- BLACK-FEATHERED CHICKEN BREAST  
SUPREME ..... 36  
Roasted Asparagus | Lemon Pasta | Cherry Tomatoes  
Rosemary Jus
- BRAISED BEEFCHEEKS ..... 33  
Asparagus Risotto | Young Leek | Crispy Onions | Burgundy Sauce
- ACORN-FED PORK CHOP ..... 32  
Mixed Vegetables | Potato Gnocchi | Onion Jus

## OUR RED WINE RECOMMENDATION

-  «100% ROT» ..... 7  
Dry | Julius Zotz | 0,1l

# Dessert

- AFFOGATO ..... 9  
Espresso | Vanilla Ice Cream | Small Chocolate Cake
- CROSS-OVER DESSERT VARIATION . 16  
A Selection From Our Patisserie
- SHARING FOR 2 ..... 28
- VANILLA CRÈME BRÛLÉE ..... 14  
Marinated Fruits | Nut Crumble | Peach-Passionfruit Ice Cream
-  **CHEESE SELECTION** ..... 16  
Grapes | Nuts | Fruit Mustard | Fruit Bread

## OUR DESSERT WINE

## RECOMMENDATION

-  2015 DOMAINE DE MONTROSE. .... 9  
Côtes de Thongue | France | 0,1l

