Herzlich Willkommen- Wir sind von Freitag bis Dienstag für Sie da.

Öffnungszeiten Küche

Montag/ Dienstag/ Freitag/ Samstag	11.30 Uhr- 14.00 Uhr letzte Bestellung 13.45 Uhr 17.30 Uhr- 21.00 Uhr letzte Bestellung 20.45 Uhr
Sonntag und Feiertag	11.30 Uhr- 14.00 Uhr letzte Bestellung 13.45 Uhr 17.00 Uhr- 20.00 Uhr letzte Bestellung 19.45 Uhr

Freitag bis Dienstag reichen wir Ihnen von 14.00-17.00 Uhr unsere Nachmittags- und Eiskarte.

Aperitif zur Einstimmung

Glas Sekt „von Löwengang" – Rieslingsekt trocken Weinmanufaktur Gengenbach- Offenburg eG	0,1L	4,90
Aperol * Sprizz Aperol, Sekt und ein Spritzer Wasser		6,90
Lillet Maracuja Lillet, Maracuja, Sekt		6,90
C1844 Caliber Schwarzwald Kräuter/ Tonic Water	0,2L	6,10
Lauble Sprizz- alkoholfrei Holunder I Johannisbeere I Tonic-Water I	0,2L	6,10
Red Moon- Alkoholfrei Kreiert aus den Red Moon Äpfeln ist dieser alkoholfreie Sparkling Aperitif ein ungemein fruchtiger Genuss.	0,1L	4,90

Dazu empfehlen wir ihnen unser
Schwarzwald Antipasti 7,90
Schwarzwälder Schinken und Tennenbronner Bergkäse vom Qulibri Hof

Vorspeisen & Salate

Kleiner gemischter Salat mit weißem Balsamico Dressing	6,30
Vegane Salat-Bowl Perlgraupensalat, marinierte Kichererbsen, Wassermelone, Edamame, Grillgemüse, Kirschtomaten, Radieschen, gebratene frische Pfifferlinge, vegane Mayonnaise	16,90
„Sommersalat" Bunte Blattsalate mit Balsamico-Dressing, gebratenen Pfifferlingen, Tennenbronner Mooshof- Grillkäse und Kirschtomaten	19,90
Lauble´s ½ geräuchertes Schwarzwaldforelle aus dem Gutachtal Sahnemeerrettich und Toast	10,50
Tatar vom Rind würzig mariniert, Topinambur- Chip, Kresse und Trüffel Mayonnaise	16,50
Carpaccio von Lachsforelle & Forelle aus dem Gutachtal mit Limonen- Vinaigrette, Rucola, Kräuter Creme Fraiche	15,90

Suppen

Rinderkraftbrühe vom Weiderind mit Kräuter- Flädle	6,90
Pfifferlingcremesuppe	8,90

Fisch

Schwarzwaldforellenfilet aus dem Gutachtal
wahlweise ***Blau*/ Müllerin Art** oder mit ***Mandelbutter*,** dazu Petersilienkartoffeln und zerlassene Butter 21,90

„Fisch- Knusperle“ – Gutacher Lachsforellenfilet in Bierteig gebacken, lauwarmer Kartoffel- Gurkensalat und hausgemachter Sauce Remoulade 19,50

Geflügel

Grilled Caesar Salad Gegrillter Romanasalat mit gebratenen Putenbruststreifen, Caesar Dressing, Parmesan, Croutons und Kirschtomaten 23,50

Weinempfehlung 2022er Sauvignon blanc trocken aus der 0,75l Flasche
Weingut Zähringer- Markgräflerland

0,1l 5.00 0,25l 10.50 0,75l 31.00

Unser Klassiker

Käsespätzle mit Röstzwiebeln - **vegetarisch** 14,00

Pfifferlinge in Rahm mit hausgemachten Semmelknödel - **vegetarisch** 22,90

Rinderzunge in Madeira- Rahmsauce,
dazu hausgemachte Spätzle 20,10

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit pommes frites und Bratensauce 20,50

Tellergericht „Saltim Bocca“ vom Schwein auf Pfifferlingrisotto 19,30

Kalbsrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle 26,50

Rumpsteak vom Simmentaler Weiderind (200g) mit Kräuterbutter und pommes frites 32,50

Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken (200g) mit knusprigen Zwiebeln an Bratensauce
dazu hausgemachte Spätzle 32,50

Wildragout von Hirsch & Reh aus heimischer Jagd,
hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren 26,50
Auch für zu Hause im 400g Glas in unserem Schwarzwald Lädele erhältlich 9,90 Pfand +1,50

Rosa gebratener Rehrücken, gebratene Pfifferlinge, Rotweinjus, Preiselbeer- Gel, wilder Brokkoli und hausgemachte Schupfnudeln 39,50

Für den Nachservice Sauce zum Gericht berechnen wir einen Aufpreis 1,50

zusätzliche Extra Portionen Sauce:
Portion Bratensauce 3,00
Portion Rahmsauce 3,50

Weinempfehlung Hex vom Dasenstein Tempranillo- Barrique aus der 0,75l Flasche
Qualitätswein trocken
Winzergenossenschaft Waldulm/ Ortenau
Kräftig und mit südländischem Charakter in der Nase, im Geschmack entfalten sich seine eleganten, weichen und mit milden Tanninen und erinnern an einen Hauch von Pflaume, Trockenfrüchten und Bitterschokolade

0,1l 6,50 0,25l 13,00

Moderne Gerichte- neu interpretiert

Kartoffel- Pilzstrudel Tomatensugo, Erbsenpüree
und gebratene Pfifferlingen - **vegan** 23,50

Pfifferlingrisotto mit gebratenen Pfifferlingen, marinierter Rucola- Salat,
Tomaten- Concassée und geröstete Cashewkernen - **vegetarisch** 24,90

Portion Süßkartoffelpommes 7,50

Weinempfehlung 2023er Huxelrebe trocken aus der 0,75l Flasche
Weingut Schlumberger- Sulzburg

0,1l 4,90 0,25l 9,70 0,75l 29,00

Vesper

Wurstsalat oder **Straßburger Wurstsalat** oder **Schwäbischer Wurstsalat**
dazu Brot 11,80

Vesperbrett „Landhaus Lauble“ 14,90
Schwarzwälder Schinken geschnitten,1 Stück geräucherte Bauernbratwurst,
Tennenbronner Bergkäse, Butter und Brot

Dessert

Der Hausklassiker- Créme brûlée, hausgemachtes Aperol- Sorbet 9,90

Eiskaffee 2.0
Schokoladen- Brownie, weißes Kaffeeeis, Vanillesahne, kalter Espresso 9,90

1 Kugel Hausgemachtes Aperol- Sorbet im Glas serviert 3,00

Hausgemachtes Beerentiramisu im Weckglas 7,90

Wenn es zum Dessert lieber herzhaft sein soll

Käseteller mit Tennenbronner Käse vom Qulibri Hof, Früchte und Feigensenf 14,50

Eisbecher

Schwarzwaldbecher 9,90
Schokoladen- und Vanilleeis, Schattenmorellen, Kirschwasser, Sahne

Walnussbecher 9,90
Walnusseis, Eierlikör und Sahne

Zitrone trifft Gin 7,80
Eine Kugel Zitronensorbet mit 2cl unserem hauseigenen „L“-Gin aufgegossen

„Heiß auf Eis“ Espresso mit einer Kugel Vanilleeis separat serviert 5,30

1 Kugel Sorbet- Cassis, Zitrone oder Passionsfrucht 2,90
+ mit Sekt aufgegossen 5,30

Eissorten:
Vanille, Erdbeere, Schokolade, Walnuss, Stracciatella

Zum Abschluss Ihrer Genussreise empfehlen wir Ihnen einen Kaffee, Espresso oder Digestif zum Bsp. unseren hauseigenen Gin „L“.

Hinweise in eigener Sache:

- Für Verpackung Ihrer Speisen zum Mitnehmen erlauben wir uns Ihnen pro Verpackung 1,50 Euro in Rechnung zu stellen.
- Gutscheine sind gesetzlich auf 3 Jahre begrenzt. Die Frist beginnt am Ende des Jahres, in dem der Gutschein ausgestellt wurde. Diese Regelung gilt, wenn keine andere Befristung auf dem Gutschein vermerkt ist. Nach Ablauf der Frist verjährt der Anspruch aus dem Gutschein.

Tischreservierungen

Liebe Gäste,

leider müssen wir aufgrund immer wieder nicht stornierter Personenzahlen eine Stornogebühr zum Ende des Jahres einführen.

Wir planen unsere Tischreservierung mit der von Ihnen angegebenen Personenzahl, um die Plätze optimal auszunutzen und möglichst vielen Gästen einen Tisch zu ermöglichen! Es kann natürlich kurzfristig immer etwas dazwischenkommen oder jemand erkranken.

Bitte teilen Sie uns dies telefonisch VOR Ihrem Besuch mit- egal wie kurzfristig!

Wenn Sie mit weniger Personen erscheinen, wie reserviert, können wir nicht optimal planen und müssen Gäste fortschicken, obwohl wir noch eine Möglichkeit gehabt hätten. Das ist für uns und auch für den Gast, der keinen Platz erhalten hat, sehr ärgerlich. Leider müssen wir Ihnen ohne vorherige Abmeldung die fehlende(n) Person(en)mit 20,00 € pro Person in Rechnung stellen.