

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 <small>Weinmanufaktur Gengenbach- Offenburg eG</small>	0,1L 4,90
Aperol * Sprizz <small>Aperol, Sekt und ein Spritzer Wasser</small>	6,50
C1844 <small>Caliber Schwarzwald Kräuter/ Tonic Water</small>	0,2L 5,90
Aperitif Surprise- nach Art des Hauses	6,20
It`s not a SIN- Alkoholfrei aromatisierter, entalkoholisierter Wein <small>Aus einem hervorragenden Riesling mit feiner Perlage, den natürlichen Aromen der Bitterorangenschale und einem Hauch Ingwer, wurde eine Verführung der ganz besonderen Art erschaffen ... und das ganz ohne Alkohol.</small>	0,1L 4,90
Lauble Sprizz- alkoholfrei <small>Holunder Johannisbeere Tonic-Water </small>	0,2L 5,90

Vorspeisen & Salate

 Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan an kleinem Salat	15,90
 Kleiner gemischter Salat mit weißem Balsamicodressing	6,30
 Hausgebeizte Lachsforelle aus dem Gutachtal auf mariniertem grünem Spargel Honig Senfschaum und Radieschen	15,90
 Lauble´s ½ geräuchertes Schwarzwaldforellenfilet aus dem Gutachtal Sahnemeerrettich und Toast	9,50

Suppen

 Rinderkraftbrühe vom Weiderind mit Kräuter- Flädle	6,50
 Bärlauchcremesuppe von badischem Bärlauch - vegetarisch	7,90
 Wild Consommé mit Leberklößchen	7,50

Küchenschefmenü

Hausgebeizte Lachsforelle aus dem Gutachtal
auf mariniertem grünem Spargel, Honig- Senfschaum und Radieschen

Gebratene Maispouardenbrust mit Schwarzwälder Schinken gefüllt
auf grünem & weißem Spargelragout, dazu hausgemachten Gnocchi

Hausgemachtes Erdbeer- Parfait an Rhabarber- Ragout
Fichtenspitzen- Baiser, Himbeer- Gel

oder

Käseauswahl vom Mooshof-Tennenbronn

Menüpreis 48 Euro

Badischer Spargel



Spargelcremesuppe mit Spargelstücken

8,90

Hausgemachter Kartoffelrösti mit Tomaten, Stangenspargel
gratiniert mit Sc. Hollandaise

19,90



Portion frischer Stangenspargel mit Sc. Hollandaise
wahlweise neue Kartoffeln oder Kratzede

26,00

- mit **Schwarzwälder- und gekochtem Schinken**

32,40

- mit **gebratenes Lachsforellenfilet aus dem Gutachtal**

34,80

- mit **Paniertem Schnitzel**

31,20

Extra Portion Sc. Hollandaise

5,50

Spargeltoast mit frischem Spargel

16,20

Toast, gekochter Schinken, Spargel, mit Sc. Hollandaise überbacken

Weinempfehlung zum Spargel

2022er Zähringer Chasseles
Qualitätswein trocken im Holzfass (Vierlig) gereift
Weingut Wilhelm Zähringer

0,1l 5,70 € 0,25l 11,50€ 0,75l 34 €

Moderne Gerichte- neu interpretiert

Sous Vide gegarter Schweinebauch an Dunkelbiersauce
Gebratener grüner Spargel und Kartoffel- Röstzwiebel- Püree 19,50

Hausgemachte Süßkartoffel-Maultaschen
mit eingelegten Süßkartoffeln, Zwiebelschmelze, Parmesan und Cashewkerne - **vegetarisch** 19,90



Hausgemachter Kartoffelrösti

Mooshof- Kräuter- Grillkäse, Tomaten- Chutney, geröstete Walnüsse
und Salattopping von jungen Blattspinat - **vegetarisch** 19,90

In Nüssen gebackener Sellerie auf Risotto mit grünem Spargel,
gebratene Kräuterseitlinge und marinierte Kirschtomaten - **vegetarisch** 21,90

Hausgemachter Kartoffel- Bärlauchstrudel auf Süßkartoffelpüree,
an Rote- Beete Schaum – **vegan** 18,50



Hausgemachte Gnocchi in Bärlauch- Pesto geschwenkt, dazu gebratener

Wilder Brokkoli, gehobelter Parmesan und konfierte Kirschtomaten - **vegetarisch** 19,90

Weinempfehlung

2021er Rotwein Cuvée

STEAK trifft WEIN

Alde Gott Winzer/ Schwarzwald EG/ Sasbachwalden
Tiefdunkel in der Farbe mit intensivem Duft nach dunklen Waldfrüchten,
Kirschen und Pflaumen. Vollmundig und kräftig.

0,1l 3,90 €

0,25l 8,00€

0,75l 24 €

Wild aus heimischer Jagd



Wildragout von Hirsch & Reh, hausgemachte Spätzle und Preiselbeeren

25,50

Auch für zu Hause im 400g Glas in unserem Schwarzwald Lädlele erhältlich

9,90 Pfand +1,50

Geflügel

Gebratene Maispouardenbrust mit Schwarzwälder Schinken gefüllt
auf grünem & weißem Spargelragout, dazu hausgemachten Gnocchi 24,90

Fisch



Schwarzwaldforellenfilet aus dem Gutachtal

wahlweise **Blau/ Müllerin Art** oder mit **Mandelbutter**, dazu Petersilienkartoffeln und
zerlassene Butter 21,50

Kross gebratenes Zanderfilet, auf Risotto mit grünem Spargel,
gebratener Kräuterseitling und marinierte Kirschtomaten 28,90

Unser Klassiker

 Käsespätzle mit Röstzwiebeln - vegetarisch	14,00
 Rinderzunge in Madeira- Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle	19,50
 Rumpsteak vom Simmentaler Weiderind (200g) mit Kräuterbutter und pommes frites	29,90
 Zwiebelrostbraten vom Rinderrücken (200g) mit knusprigen Zwiebeln an Bratensauce dazu hausgemachte Spätzle	29,90
Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken mit pommes frites und Bratensauce	19,80
Kalbsrahmschnitzel mit hausgemachten Mandelbällchen	26,50
Extra Portionen Sauce:	
Portion Bratensauce	3,00
Portion Rahmsauce	3,50
Portion Pilzrahmsauce	4,00
<i>Für den Nachservice Sauce zum Gericht berechnen wir einen Aufpreis</i>	1,50

Weinempfehlung

2020er Waldulmer Pfarrberg
Spätburgunder Rotwein Qualitätswein trocken
Winzergenossenschaft Kappelrodeck- Waldulm

0,1l 4,50 € 0,25l 9,50 € 0,75l 28,50 €

Vesper

 Lauble´s ½ geräuchertes Schwarzwaldforellenfilet aus dem Gutachtal Sahnemeerrettich und Toast	9,50
 Wurstsalat oder Straßburger Wurstsalat oder Schwäbischer Wurstsalat dazu Sulzbacher Holzofenbrot	11,80
 Vesperbrett „Landhaus Lauble“ Schwarzwälder Schinken geschnitten, 1 Stück geräucherte Bauernbratwurst, Allgäuer Bergkäse, Butter und Sulzbacher Holzofenbrot	14,50

Dessert

Hausgemachte Mousse au chocolat von Valrhona Schokolade mit Ananas- Ragout	9,60
Der Hausklassiker- Crème brûlée , hausgemachtes Cassis- Sorbet	9,50
Hausgemachtes Erdbeer- Parfait an Rhabarberragout, Fichtenspitzen- Baiser, Himbeer- Gel	9,50
Hausgemachter Erdbeertiramisu im Weckglas	7,90

Wenn es lieber herzhaft sein soll

Käseteller mit Tennenbronner Mooshof-Käse	14,50
--	-------

Eisbecher

Schwarzwaldbecher Schokoladen- und Vanilleeis, Schattenmorellen, Kirschwasser, Sahne	9,90
Walnussbecher Walnusseis, Eierlikör und Sahne	9,90
Zitrone trifft Gin Eine Kugel Zitronensorbet mit 2cl unserem hauseigenen „L“-Gin aufgegossen	7,80
„Heiß auf Eis“ Espresso mit einer Kugel Vanilleeis separat serviert	5,10
1 Kugel Sorbet- Cassis, Zitrone oder Passionsfrucht + mit Sekt aufgegossen	2,90 5,30

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