

## 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

<b>Glas Sekt</b> „von Löwengang“ – Rieslingsekt trocken <small>Weinmanufaktur Gengenbach- Offenburg eG</small>	0,1L 4,90
<b>Aperol * Sprizz</b> <small>Aperol, Sekt und ein Spritzer Wasser</small>	6,50
<b>C1844</b> <small>Caliber Schwarzwald Kräuter/ Tonic Water</small>	0,2L 5,90
<b>Aperitif Surprise-</b> nach Art des Hauses	6,20
<b>It`s not a SIN-</b> 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
<b>Lauble Sprizz-</b> alkoholfrei <small>Holunder   Johannisbeere   Tonic-Water  </small>	0,2L 5,90

### Vorspeisen & Salate

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

### Suppen

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

## Küchenchefmenü

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




 <b>Käsespätzle mit Röstzwiebeln - vegetarisch</b>	14,00
 <b>Rinderzunge</b> in Madeira- Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzle	19,50
 <b>Rumpsteak</b> vom Simmentaler Weiderind (200g) mit Kräuterbutter und pommes frites	29,90
 <b>Zwiebelrostbraten</b> vom Rinderrücken (200g) mit knusprigen Zwiebeln an Bratensauce dazu hausgemachte Spätzle	29,90
<b>Paniertes Schnitzel</b> vom Schweinerücken mit pommes frites und Bratensauce	19,80
<b>Kalbsrahmschnitzel</b> mit hausgemachten Mandelbällchen	26,50
<b>Extra Portionen Sauce:</b>	
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

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

---

## Dessert

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

\*\*\*

## Wenn es lieber herzhaft sein soll

<b>Käseteller</b> mit Tennenbronner Mooshof-Käse	14,50
--	-------

## Eisbecher

<b>Schwarzwaldbecher</b> Schokoladen- und Vanilleeis, Schattenmorellen, Kirschwasser, Sahne	9,90
<b>Walnussbecher</b> Walnusseis, Eierlikör und Sahne	9,90
<b>Zitrone trifft Gin</b> Eine Kugel Zitronensorbet mit 2cl unserem hauseigenen „L“-Gin aufgegossen	7,80
<b>„Heiß auf Eis“</b> Espresso mit einer Kugel Vanilleeis separat serviert	5,10
<b>1 Kugel Sorbet-</b> 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“.**