

Sehr geehrter Gast!

*Gastgeber zu sein und Gäste zufrieden stellend zu bewirten,
galt immer als Ausdruck einer verfeinerten Lebenskunst.*

*Unseren Gästen genussreiche Stunden zu bereiten
und sie die Sorgen des Alltags vergessen zu lassen,
erfüllt uns mit Freude und Stolz.*

Aber wie schwer ist es, dieses Ziel zu erreichen!

*Dürfen wir Ihnen versichern,
dass wir uns die Aufgabe gestellt haben,
Gastronomie mit Hertz zu vermitteln!*

*Der gastronomische Beruf ist eine Berufung
zur Dienstleistung am Gast,
der viel Mühe und Aufregung erfordert,
aber niemals die Gewissheit des Erfolges garantiert.*

*Der Grundsatz, den Gast zu verwöhnen
und damit zur Wiederkehr aufzufordern,
ist für uns das gesetzte Ziel,
und wir sind glücklich, es immer wieder zu erleben.*

Seien Sie unser anspruchsvoller Gast.

*Marianne und Andreas Balter
mit Ihrem Team*

Suppen

- Kraftbrühe
mit Markklößchen
und Gemüsestreifen** ³ € 4,50
- Kürbistrahmsuppe
mit Topinamburchips** ³ € 4,80
- Steinpilzcremsuppe** ^{1/3} € 5,20

Vorspeisen

- Oberkircher Feldsalat
mit Honigessig und Kürbiskernöl angemacht,
dazu gerösteter Speck
und Kracherle** ^{3/4} € 7,30
- Carpaccio vom Rinderfilet
mit Olivenöl und Zitrone mariniert
dazu gebratenes Gemüse
und gehobelter Parmesan** ^{1/3/4} € 12,50
- Nudeltasche mit Waldpilzfüllung
sautiert mit frischen Kräutern,
Kirschtomaten
und Zucchini Gemüse** ^{1/3} € 10,50

Fischgerichte

*Gebratener Skrey
auf Rieslingsoße
mit Blattspinat und Butterkartoffeln ^{3/8} €21,00*

*Zanderfilet auf der Haut gebraten
mit Café de Paris Soße,
Jagliatelle und bunter Salat ^{3/8} €20,50*

*Filet vom Nordmeerlachs
auf HummerschaumsöÙe
mit frischem Gemüse
und Basmatireis ^{3/8} €21,50*

Vegetarisch:

Stellen Sie sich Ihren Hauptgang aus unserem immer frisch zubereitetem Gemüse und Beilagen zusammen

Laktosefrei:

Alle unsere Gerichte servieren wir Ihnen gerne ohne jegliche Milchprodukte soweit sie für die Zubereitung nicht notwendig sind

Glutenfrei:

Bestellen Sie eines Ihrer Lieblingsgerichte, wir servieren es mit Salzkartoffeln oder Basmatireis und Kräuterbutter

Liebe Gäste,

*soweit Sie von Allergien betroffen sind, melden Sie sich.
Gerne gibt Ihnen unsere separate Allergikerkarte
Auskunft über die in den Speisen enthaltenen Zutaten.*

Hauptgerichte

*Ragout vom Schwarzwälder Reh
mit Preiselbeerbirne,
hausgemachten Spätzle und gemischter Salat ^{1/3} €19,00*

*Gebratene Barbarie Entenbrust
auf Sherrysoße
mit Maronen, Rotkraut und Dauphine Kartoffeln ^{1/3/4} €21,00*

*Kalbsrückensteak auf Morchelrahmsauce
mit Gemüse vom Markt
und feine Jagliatelle ^{1/3} €22,50*

*Schlemmerteller
Rinder- und Schweinefiletmedaillons
auf Rahmchampignons
mit Spätzle und bunter Salat ^{1/3/4} €20,50*

*Rinderrückensteak auf Pfeffersauce
mit Pommes frites und gemischter Salat ^{1/3/4} €19,50*

*Cordon bleu vom Schweinerücken
mit Schinken und Käse gefüllt
dazu Saisongemüse und Kroketten ^{1/3/4/7} €18,00*

*Maispouardenbrust Indische Art auf Currysoße
mit gebratenen Früchten und Basmatireis ^{1/3} € 18,50*

*Viele von unseren Gerichten
können Sie auch als kleinere Portion bestellen.
Der Preis reduziert sich um € 2,00*

Für den kleinen Hunger

*Salatteller „Rechtalblick“
Knackige Blattsalate an Kräuterdressing
mit gebratenen Fdelfischen ^{3/4/5} € 14,00*

*Bunte Blattsalate mit French Dressing
dazu gebratene Maispouardenbrust ^{1/3} € 12,50*

Strabburger Wurstsalat garniert mit Brot ^{3/4/5} € 7,50

*Gerauchtes Forellenfilet an kleiner Salatgarnitur
mit Sahnemeerrettich und Joast ^{3/4/8} € 10,50*

*Schwarzwälder Rehmaultaschen auf RahmsöÙe
mit gemischtem Salat ^{1/3} € 13,50*

*Joast Schauenburg
zwei kleine Rindersteaks auf Joast
mit Röstzwiebeln, Speck und Champignons à la crème
dazu kleiner Salat ^{1/3/7} € 15,50*

*Leckeres Kartoffelrösti
mit Bergkäse überbacken
dazu Spiegelei und Schwarzwälder Schinken ^{1/2/3} € 11,50*

***Königinpastetchen gefüllt mit Ragout fin
dazu ein Beilagensalat ^{1/3}***

€ 11,50

***Jellerschnitzel vom Schweinerücken
mit Kartoffelsalat und Blattsalate ^{1/3}***

€ 14,00

1: konserviert

4: geschwefelt

7: mit Phosphat

2: mit Antioxidationsmitteln

5: mit Süßungsmitteln

8: gewachst

3: mit Geschmacksverstärker

6: geschwärzt

Alle Preise verstehen sich inkl. Service und 19 % Mehrwertsteuer