

Höhenhotel & Restaurant

Kalikutt\*\*\*

Höhenhotel & Restaurant

Kalikutt\*\*\*

Familiäre Gastlichkeit mit Tradition seit 1887

~ Renchtal im Schwarzwald ~

Speisekarte



auch unter: [www.kalikutt.de](http://www.kalikutt.de)

## Aperitif - Empfehlungen

<i>Glas Sekt „Hausmarke Kalikutt“ trocken</i>		6)	<b>3,90 €</b>
<i>Glas Champagner</i>		(6)	<b>7,20 €</b>
<i>Hauscocktail „Campari, Orange &amp; Winzersekt“</i>		(1,6)	<b>6,00 €</b>
<i>Kir „Cassis mit Riesling“</i>		(1,6)	<b>4,80 €</b>
<i>Kir Royal „Cassis mit Champagner“</i>		(1,6)	<b>7,20 €</b>
<i>Peache Royal „Pfirsichlikör mit Champagner“</i>		(1,6)	<b>7,20 €</b>
<i>Martini weiß/rot</i>	5cl	(1,6,7,8)	<b>3,80 €</b>
<i>Sherry Dry Sack medium dry</i>	5cl	(1)	<b>4,00 €</b>
<i>Sherry Tio Pepe extra dry</i>	5cl	(1)	<b>4,00 €</b>
<i>Portwein Sandemann</i>	5cl	(1)	<b>4,00 €</b>
<i>Pernod mit Eiswasser</i>	4cl	(1)	<b>4,00 €</b>
<i>Campari mit Soda/Orange</i>	4cl	(1)	<b>4,80 €</b>
<i>Heidelbeerwein</i>	10cl	(1)	<b>2,20 €</b>

(1=Farbstoff, 6=Sulfide, 7=Aromastoffe, 8=Konservierungsstoffe)

## Aus der Vorspeisenküche

<i>Kleiner Salatteller von Rohkost und Blattsalaten</i>	<b>5,00 €</b>
<i>½ Dutzend Weinbergschnecken mit Kräuterbutter und Camembert überbacken</i>	<b>8,90 €</b>
<i>Schwarzwälder Forellenfilet geräuchert mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast</i>	<b>9,00 €</b>
<i>Bunte Blattsalate mit gratiniertem Ziegenkäse Pinienkernen und Waldhonig</i>	<b>9,80 €</b>

## Suppen

<i>Kraftbrühe vom Renchtäler Weiderind mit Flädle</i>	<b>4,40 €</b>
<i>Kraftbrühe vom Renchtäler Weiderind mit Markklößchen</i>	<b>4,60 €</b>
<i>Cremesuppe von Topinambur mit Räucherlachsstreifen</i>	<b>4,80 €</b>

## Fleischlos glücklich

**„Käsespätzle“**

**Handgeschabte Spätzle mit Vorarlberger-Bergkäse  
in Rahm, mit abgeschmälzten Zwiebeln und Blattsalaten**

**9,60 €**

**Gebratene Serviettenknödelscheiben**

**mit Pilzen in Kräuterrahm und kleinem Gemüse**

**12,80 €**

## Fischgerichte

**Fangfrische Schwarzwaldforelle „blau“**

**mit zerlassener Butter, Dampfkartoffeln und Blattsalaten**

**16,00 €**

**Fangfrische Schwarzwaldforelle „Müllerin Art“**

**mit zerlassener Butter, Dampfkartoffeln und Blattsalaten**

**16,00 €**

**Lachsfilet im Knuspermantel**

**mit Gemüse vom Markt und italienischen Nudeln**

**18,60 €**

## Wildgerichte

**Wildragout in Spätburgundersoße**

**mit handgeschabten Spätzle und Wildpreiselbeeren**

**16,80 €**

**Sauerbraten von der Wildschweinkeule**

**in Balsamessigsoße mit Bandnudeln**

**18,80 €**



**Medaillons von der Rehkeule mit Spätburgundersoße**

**Pilzen in Rahm, handgeschabten Spätzle und Preiselbeerbirne**

**24,50 €**

## Klassiker

**Schnitzel vom Landschwein „paniert“  
mit Pommes frites und Salatteller** **11,80 €**

**Cordon – bleu vom Landschwein  
gefüllt mit Saftschinken & Käse  
dazu Pommes frites und Salatteller <sup>(2)</sup>** **16,50 €**

**Kalbsrückensteak „Schweizer Art“ mit Käserahmsoße  
handgeschabten Spätzle und Salatteller** **21,80 €**

## Vom Grill und aus der Pfanne

**Im Pfännle serviert:  
Zwei Medaillons vom Schweinefilet in Apfel-Calvados-Rahmsoße  
mit kleinem Gemüse, breiten Nudeln und Salatteller** **16,80 €**

**„Fitnessteller“  
Bunter Salatteller von Rohkost und Blattsalaten  
mit Putensteak „natur“ gebraten** **13,80 €**

**Gemischte Filetspitzen in Cognacrahm  
mit handgeschabten Spätzle und Blattsalat** **18,50 €**



### Wir arbeiten in der Region für die Region!

Gemeinsam mit anderen Landwirten, Fleischern & Gastronomen sind wir aktives Mitglied im Verein Fleischerzeugung Renchtal e.V. Hiermit unterstützen wir die Offenhaltung der Kulturlandschaft unseres Renchtals. Daher beziehen wir unser Fleisch von Erzeugern und Lieferanten aus der direkten Umgebung. **Für garantierte Frische und Qualität, die Sie schmecken werden.**

**Rumpsteak vom Renchtäler Weiderind mit Meerrettich-Moosbeeren-Kruste  
Pommes dauphine und Salatteller** **21,80 €**

**Renchtäler Rinderfilet-Steak in Rotwein-Scharlotten-Soße  
Gemüse vom Markt und Schupfnudeln** **26,90 €**

## Genießen zu Zweit

### **Hausplatte „Kalikutt“**

**Filets vom Rind, Kalb und Schwein  
mit Champignons, Gemüse vom Markt,  
Pommes frites, Kartoffelkroketten, Sauce Béarnaise  
und Salatmuscheln <sup>(1)</sup>**

**für 2 Personen**

**43,00 €**

### Dessert ~ Spezialitäten

**Eisbecher „Kalikutt“**

Vanilleeis mit beschwipsten Kirschen und Sahne <sup>(1,3)</sup>



5,80 €

**„Mooswaldbecher“**

Walnusseis mit Sahne und warmen Wildheidelbeeren

5,80 €

**Apfelküchle im Zucker-Zimt-Mantel**

mit Vanille-Eis

5,80 €

**Lieblingsdessert der Chefin:**

Zwei Kugeln Passionsfruchtsorbet mit Winzersekt aufgegossen

5,80 €

**Dessertgedeck des Chefs:**

Espresso dazu eine Kugel Schokoladeneis mit Kirsch-Vanillelikör

4,80 €

### Zusatzinformationen und Zusatzstoffe

Sehr verehrter Gast,

wir geben Ihnen die folgenden Zusatzinformationen, weil wir für Sie das Beste wollen!  
Zusatzstoffe sind in fast allen handelsüblichen Waren vorhanden und müssen laut Gesetz  
seit 1998 auch in den Speisekarten aller Gastronomiebetriebe abgedruckt werden!

Die bei uns sorgfältig ausgesuchten Waren enthalten nur so viele Zusatzstoffe wie notwendig.

Diese sind wie folgt gekennzeichnet:

1: mit Farbstoff, 2: mit Konservierungsstoff, 3: mit Antioxidationsmittel  
4: mit Geschmacksverstärker 5: geschwefelt 6: gewachst 7: mit Süßungsmittel 8: mit Phosphat

**Bei Unverträglichkeiten oder Allergien wenden Sie sich bitte an das Servicepersonal,  
dies hilft Ihnen bei der Auswahl geeigneter Getränke und Speisen gerne weiter.**