

Aperitif:

Schwarzwälder Riesling-Vermouth

Weingut Tobias Königer

Glas 4 cl. 5,50

Picon Biere

Export mit Orangenlikör

Glas 0,25 l. 4,50

Menü St. Martin

08./09. & 11.11.2025
Restaurant am Dienstag geöffnet!

Räucherfischcremesuppe

mit Gemüsewürfelchen und Klößchen

- oder -

Renchtäler Feldsalat

mit Schwarzwälder-Speck und Kracherle

* * *



**Knusprige Gänsekeule
im Ofen geschmort**

- oder -

**Barbarie-Entenbrust
rosa gebraten**



mit Rotweinsoße, Apfel-Rotkraut, glasierte Maronen
Kartoffel- & Serviettenknödel

- oder Vegetarisch -

Kartoffel- & Serviettenknödel

mit Edelpilzen in Rahm, buntem Gemüse
Apfel-Rotkraut & glasierte Maronen

* * *

Gebackene Mandel-Quitteneis-Praline

auf Gewürztraminer-Sabayon

3 Gang-Menü 48,-

43,-

Premium Weinempfehlung:

2024 Spätburgunder Rosé

Kabinett trocken

Weingut Arndt Köbelin

Glas 0,1 l. 5,50 Karaffe 0,25 l. 11,-

2022 Cabernet Sauvignon Barrique

Qualitätswein trocken -Goldmedaille-

Weingut Tobias Königer

Glas 0,1 l. 9,50 Karaffe 0,25 l. 19,-