

# Menüvorschläge :

( für einheitliche Menüs - Sie verstehen sich **Nicht** zur Auswahl im " a la carte " Service ! )

## Apéro

<b>Kirsch - Tomatenspießchen</b> mit Mozzarella Kugeln und Basilikum	4 Stück pro Pers. aus 4 Sorten	7,50
<b>Antipasti - Spieß</b> - mit Oliven und mediterranem Gemüse	6 Stück pro Pers. aus 6 Sorten	9,00
<b>Gemischte Blätterteigstangen</b>		

**Crevetten Cocktail** auf dem Löffel  
**Gemischte Mini Pizza** Schinken, Salami  
**Kleines Baquette Brötchen** - mit Schinken, Salami, Roastbeef , Käse, Thunfisch, Räucherlachs, Ei - Kaviar

**Grissini** mit Alemannen Rohschinken umwickelt  
**Divers Quiche** Käse, Lauch, Spinat, Zwiebel

## Zum Anfang

<b>Auberginen und Tomaten</b> mit Fetakäse		
<b>Melonen und Avocadofilets</b> an Zitrone - Honigschaumsoße		
<b>Frischkäse Terrine</b> auf Tomaten - Zwiebel - Relish	je	8,50

**Graved Lachs - Rose** an Dill - Senfsoße 9,50  
**Rauchfischpalette** auf Apfel - Meerrettichsalat 9,80  
( Makrele, Aal, Forelle und Lachs )  
**Feines Rinder Tatar** auf Tomaten - Gemüse - Gelee 9,80  
**Feinschmecker - Teller** eine Auswahl verschiedener Leckereien 12,50

## Aus dem Suppentopf

<b>Blumenkohlcremsuppe</b> mit Amaretto		3,90
<b>Kartoffelsüppchen</b> mit Lauch und Brotwürfeli		3,90
<b>Bärlauch-, Kapuzinerkresse- oder Nüsslicremsuppe</b> mit Grießklößchen ( je nach Saison )		4,20
<b>Nudel - oder Flädlesuppe</b> mit Schnittlauch		3,90
<b>Butterklößchen - oder Eierstichsuppe</b>		4,20
<b>Schwarzwälder Gerstensuppe</b> mit Gemüsewürfeli		4,50

## Warme Vorspeise

<b>Buebespitzli</b> in Butter, Salbei, Oliven und Tomaten		
<b>Kartoffelgnocchi</b> mit Gorgonzolasoße	je	8,50
<b>Gebratenes Zanderfilet</b> an leichter Safransoße auf Wild - Gemüse - Reis		11,50
<b>Blätterteiggebäck</b> mit Klößchen, Kalbsbries und frischen Pilzen		11,00

## Salate

**Gemischter Salat** mit unserer Hausgemachten Salatsoße 4,50  
**Je nach Saison - im Sommer** und **im Winter**  
**Wilder Blattsalat** mit Parmesan oder **Nüsslisalat** Badische Art mit Speck und Croutons 5,50  
**Verschiedene Blattsalate mit zweierlei Fisch oder Fleisch**  
( wie z.B. gebratene Lachs , Zander , Pute , Hähnchen , Kalbsbries etc. ) 9,80

## Vegetarische Gerichte ( sind Alle eingerahmt )

<b>Gebackener Tofu</b> auf Gemüserais und Pikanter Soße	11,50
<b>Haferhüechli</b> mit Linsensoße	11,50
<b>Buntes Nudelnest</b> mit Mohn und Mischpilzen	12,80

## Hauptgerichte ( mit Nachservice : )

*In der Scheune nur als Tellerservice möglich - dafür servieren wir eine Suppe die im Preis enthalten ist*

<b>Schweinehalsbraten</b> an Burgunder Rotweinssoße oder Rahmssoße	14,50
<b>Schweinefiletmedaillons</b> in Sesamkruste mit Mangochutney	17,00
<b>Spanferkelrücken</b> an Zwiebel - Senfsoße mit grünen Bohnen	18,00
<b>Tranchiertes Hähnchenbrüstchen</b> auf Pilzrahmssoße	14,00
<b>Perlhuhnbrust</b> auf Blattspinat an Morchelrahmssoße	19,50
<b>Kalbshaxenscheibe</b> " Ossobuco " mit Gemüsewürfeln und Rahmpolenta	17,00
<b>Kalbsrahmschnitzel</b> " Calvados " mit Apfelscheibe	19,50
<b>Kalbsrückensteak</b> mit Morcheln und geschlagenem Rahm	23,00
<b>Rinderschmorbraten</b> an Feuerbacher Rotweinssoße mit Dörrfrüchten mit Kartoffelpüree	16,50
<b>Gemischter Braten</b> ( Schwein und Rind )	18,00
<b>Rindsfilet</b> rosa am Stück gebraten mit Sauce Bearnaise	25,00
<b>Verschiedene Filetmedaillons</b> ( Rind, Kalb und Schwein ) mit Waldpilzen an Rahmssoße	22,50

*( oder - Sie haben einen speziellen Wunsch den wir Ihnen gerne erfüllen )*

## Beilagen nach Wunsch - Gemüse ist immer dabei

Spätzle, Buebespiztli, Nudeln, Reis, Kartoffel - Gratin, Kroketten, Steinpilz - Gemüserais, Rahmpolenta

**Für unsere kleinen Gäste , kochen wir grad nach Wunsch**

## Hinter her noch etwas Süsses !

<b>Karamelköpfe</b> mit Früchten garniert	5,50
<b>Panna cotta</b> auf Pfirsichsoßenspiegel mit Früchten garniert	5,90
Grether´s <b>Eisbombe</b>	5,50
<b>Beerengratin</b> mit Vanilleeis	6,90
Zweierlei <b>Mousse au chocolat</b> mit Früchten garniert	7,50
<b>Sorbetteller</b> dreierlei Sorbet mit Soßenspiegel und Früchten garniert	7,50
<b>Zwetschgenterrine</b> auf Sabajone mit Apfel - Balsamessig	7,50
" <b>Desserteller</b> " nach Art des Hauses	9,00

Bedienung und MWSt. inbegriffen

**Im Gewölbekeller oder Alte Scheune servieren wir :**  
( Nur als Vorschlag gedacht , kann natürlich auch in den anderen Räumen serviert werden )

**Wir speisen wie unsere Vorfahren oder**  
**- wie man eyn teutsches Mannsbild bey Kräftten hält.**

<b>Salad us de Chachle</b> Verschiedene Salate in Schüsseln	4,90
<b>Vorhen mit würtzig ram bon kren</b> Geräuchtes Forellenfilet mit Sahnemeerettich	8,20
<b>Pastettem bon hofeliche Meisterkoche</b> Hausgemachte Terrinen nach ihrer Wahl an passender Soße	9,80

**Ein guot kräftiges Süpplin**

<b>Ain guot linsin-spise</b> Linseneintopf - ein Gericht das schon in biblischen Zeiten bekannt war	3,90
<b>Suben bon Lombardey</b> Lombardische Suppe - nach einem Rezept des Bartolomeo Scappi	3,90
<b>Graupe suben mit Hennerfleysch</b> Hühner Suppe - mit Graupen und Gemüsewürfeln	3,90
<b>Rindfleysch mite Kräütter gesoten</b> Herzhafte Rindfleischsuppe mit Kräutern	3,90

**Honn allerlay Speyk ( mit Nachservice )**

*In der Scheune nur als Tellerservice möglich - dafür servieren wir eine Suppe die im Preis enthalten ist*

<b>Ruggen bon Wildschweyn in Krustem</b> Überkrusteter Wildschweinerücken an Weinbeerrahmsöße	22,00
<b>Lammprattem mite Krustem</b> - Krustenbraten vom Lammrücken eine Spezialität der höfischen Küche zur sagenumwobenen Hochzeit des Grafen Georg von Rappoltstein mit Gräfin Elisabeth von Helfenstein im Jahr 1543	22,50
<b>Brust bon Entelin mite Pampelle un blauwem Krautzhol</b> Tranchierte Entenbrust mit Orangensoße und Rotkraut	18,50
<b>Gefilte brust bon Kalb mite Salze bon Robert</b> Gefüllte Kalbsbrust mit Sauce Robert einer Zwiebel-Senfsoße	19,50

**Un dezue gits Zugemuos und Zuspeyk** - Gemüse und Beilagen

**Smalzie nudelin, Abtsknödl oder Grumbireknödl**  
Geschmälzte Spätzle, Serviettenknödel, Kartoffelknödel

**Schüfele von Swine in Brodtdeig mite Salad us de Chachle** 16,50  
Schäufele in Brotteig mit gemischtem Salat serviert

( oder - Sie haben einen speziellen Wunsch den wir Ihnen gerne erfüllen )

### Wonn allerlay Zuckerwerck

**Äpfle in salse von vanille** 6,50  
Bratäpfel mit Vanillesoße - danach leckten sich früher schon alle die Finger

**Ayn iskaltes Römblü** 5,50  
Grether's Eisbombe

**Äyr von kriechen** 5,50  
Griechische Eier oder auch " Arme Ritter " genannt mit frischem Obstsalat

Den Keller richten wir Ihnen ganz nach Wunsch  
**Rustikal - blanke Holztische und das Essen auf Holzsteller**  
**oder Festlich mit Tischdecken und Porzellan-Teller**

————— ODER —————

**Horweg ä Walliser Brett** 9,80  
mit Trockenfleisch, Salsiz, Rohschinke, Speck und Hobelchäs

**Raclette mit Gschwelte,** Zwieblesalat, Silberzwieble un Gürkli 14,50

mit verschiedene Fleischmedaillons zum grille dezue un Sößli 23,50

oder

**Chäsfondue** 16,50 mit Steiipilz 18,00

**Fleisch- und Fischfondue " Chinoise "**  
In heißer Fleischbrühe pochirtes  
Rindshuft, Schweinefilet, Hähnchen, Fischfilet und Crevetten  
mit verschiedenen Soßen, Gemüse und Kartoffelgratin 19,50

# Unsere Weinvorschläge



## Sekt und Champagner

			€
Britzinger	Weisser Burgunder Sekt trocken	0,75 l	22,00
	Pinot Noir Roter Sekt BRUT	0,75 l	24,00
Huck Wagner	Pinot - Rosé Sekt extra trocken	0,75 l	24,00
Geldermann	Carte Blanche sec	0,75 l	23,00
	Rosé	0,75 l	24,00

### Aus Frankreich

Bouvet Ladubay	Cremant Sekt Saphir BRUT Vintage	1,5 l	42,00
Môet & Chandon	BRUT Imperial Champagner, Produce of France	0,75 l	42,00

## Fasswein aus Britzingen

( 1,0 l )

Gutedel	Qualitätswein	trocken	14,00
Spätburgunder	Roter Qualitätswein	trocken	17,50

## Offene Qualitätsweine

### Weißweine aus Baden

Britzinger	Müller Thurgau	mild	
	Gutedel	mild	15,50
Spätburgunder Oberrotweiler	Weißherbst	mild	
	Spätburgunder Weißherbst	trocken	17,50
Bischoffinger Auggener Schäf	Silvaner	trocken	
	Gutedel	trocken	
	Weißburgunder	trocken	15,50

### Aus der Pfalz

Probsthof	Riesling	trocken	
	Weingut Zimmermann Neustadt Haardt		15,50

### Rotweine aus Baden & Württemberg

Auggener Schäf	Regent	( 0,75 l - 14,00 € )	trocken	----
Mauchener	Spätburgunder		trocken	
	Weingut Friedrich Sommerhalter			
Laufener	Spätburgunder		mild	
Bischoffinger	Spätburgunder		mild	
Esslinger	Weingärtner Trollinger		mild	18,50

### Aus Italien

Chianti Melini	Sangiovese			19,50
----------------	------------	--	--	-------

### Aus Chile

Concha Y Toro	Cabernet Sauvignon & Merlot - Valle Central			19,50
---------------	---	--	--	-------

## Weißwein - Markgräfler ( 0,75l )

Umweger	“ STICH DEN BUBEN “	Riesling Kabinett trocken	18,00
Britzinger	Rosenberg Goldmedaille	Gutedel Qualitätswein trocken	17,00
	Rosenberg	Weißer Burgunder Kabinett trocken Qualitätswein mit Prädikat	18,00
	Sonnhole Goldmedaille	Riesling Kabinett halbtrocken Qualitätswein mit Prädikat	18,00
	Badenweiler	Römerberg	Muskateller Spätlese Qualitätswein mit Prädikat
Bad Krozingen	Waßmer	Grauer Burgunder Qualitätswein trocken	20,00
Auggener Schäf		<i>Rosé</i> Qualitätswein trocken	21,00
Laufener Altenberg	( Gutedel der Spitzenklasse )	Chasslie trocken	18,00
	oder No5 Edition	Sauvignon Blanc Qualitätswein trocken	21,00
Kalkbödele	( Grauburgunder )	Pinot Gris Qualitätswein trocken Holzfass	22,50
Heitersheimer	Zähringer <i>Ecovin</i>	Chardonnay Qualitätswein trocken	21,00

## Rotwein *aus Baden*

Mauchener	Sonnenstück	Spätburgunder trocken	20,00
Blankenhorn	Schliengener Sonnenstück	Merlot trocken Barrique	27,50
Auggener Schäf		Regent trocken Barrique	23,00
Laufener Altenberg	No5	Réserve trocken	
	( Cuvée aus Pinot Noir, Nebbiolo & Cabernet )	Barrique	27,50
oder	( einzigartig in Deutschland )	Nebbiolo trocken im Barrique gereift	31,00
Britzinger	Rosenberg	Spätburgunder trocken	
	Sonnhole	Schwarzriesling trocken	21,00
Feuerbacher	Steingässle	Spätburgunder trocken	20,00
Bad Krozingen	Fritz Waßmer	Pinot & Syrah trocken	25,00
Kalkbödele	Gebrüder Mathis	Spätburgunder trocken Kastanienbarrique	27,50
<b><i>aus Württemberg</i></b>			
Esslinger	Weingärtner	Lemberger trocken	21,00
		Zweigelt trocken im Eichenfass gereift	23,00

## Ausländischer Rotwein

Italien	Santa Cristina I G T Toscana A N T I N O R I	Merlot & Sangiovese	21,00
	Poggio Delle Faine IGT	Sangiovese & Cabernet Sauvignon	22,00
	Primitivo Puglia Di San Marzano		20,00
	Montepulciano d'Abruzzo - UNICO	Gebrüder Ulisse ( Berliner Gold 2012 )	24,00
	Valpolicella Ripasso DOC	Villa Cavarena Sangiovese, Rondinella & Convina	26,00
Spanien	GUIA REAL	Rioja Reserva Tempranillo	22,00
	Baron de Ley	Rioja Reserva Tempranillo	27,00
	BESLLUM D.O. Montsant	Cuvée aus Grenache, Carignan & Shiraz	27,00
Frankreich	Bordeaux Superieur Cuvee Eva	Cabernet Sauvignon & Merlot Appellation Bordeaux, Chateau Bel Air Gromel	22,00
Australien	Koonunga Hill	Shiraz & Cabernet im Eichenfass gereift	23,50
Californien	HESS Select	Cabernet Sauvignon	
	Appellations - Mendocino, Lake and Napa Counties		27,00
Argentinien	Kaiken Mendoza	Malbec	21,00