

## Aperitif-Empfehlungen

Hugo Weißwein / Holunder / Limette / Minze 6,50 €

Glas Cremant pur mit Eis 5,00 €

Cremant D`Alsace mit Aperol / Peche Mignon auf Eis 5,50 €

Aperol<sup>1) 10)</sup> Spritz Cremant / Soda / Orange 6,50 €

Lillet Berry Schweppes Russian Wild Berry / Eiswürfel 6,50 €

Brockmans Gin mit Russian Wild Berry / Roten Beeren / Eiswürfel 9,50 €

## Salate

Winterliche-Salate 15,50 €

mit marinierten Champignons, Hähnchenbrustfilet, gebeiztem Lachsfilet und Mozzarella

Verrückter Salat 15,50 €

mit verschiedenen Blatt-und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken, gegrilltem Hähnchen  
Lachs, Garnelenspieß und Obst dekoriert

Großer gemischter Salatteller mit gegrillten Hähnchenbruststreifen 15,50 €

mit verschiedenen Blatt-und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken

Großer gemischter Salatteller mit gegrillten Lachsstreifen 15,50 €

mit verschiedenen Blatt-und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken

Großer gemischter Salatteller „Ei“ 10,50 €

mit verschiedenen Blatt-und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken und Ei

Großer gemischter Salatteller „Schinken“<sup>2) 4) 5) 6)</sup> 11,50 €

mit verschiedenen Blatt-und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken und Ei und Schinken

Großer Griechischer Hirtenteller 12,50 €

mit verschiedenen Blatt-und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken, Peperoni  
und Schafskäse Würfeln

Großer gemischter Salatteller „Thunfisch“ 12,50

mit verschiedenen Blatt-und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken, Peperoni, Thunfisch

Großer gemischter Salatteller „Shrimps“<sup>2) 4)</sup> 14,50 €

mit verschiedenen Blatt-und Rohkostsalaten, Tomaten, Gurken und Shrimps

**Dressing:** \* Joghurt oder \* Vinaigrette

Kleiner gemischter Salat mit Joghurtdressing oder Vinaigrette 4,90 €

Portion Kartoffelsalat 4,90 €

### Restaurant-Öffnungszeiten

Dienstag bis Samstag von 11.00 Uhr – 24.00 Uhr

Küchenzeiten

Küche von 11:30 Uhr bis 21:30 Uh

Sonn-und Feiertag

Küche von 11:30 Uhr bis 21:00 Uhr

Mittagstisch

Dienstag bis Freitag von 11:30 Uhr – 14:00 Uhr

1) mit Farbstoff (auch natürliche Farbstoffe wie z.B. Beta Carotin, Riboflovin)

2) mit Konservierungsstoff / 3) mit Süßungsmittel 4) mit Phosphat / 5) Antioxidationsmittel /

6) mit Geschmackverstärker 7) geschwärzt (bei E 579,585) / 8) Enthält eine Phenylalanin Quelle (bei Aspartam E 951

9) Coffeinhaltig / 10) Chininhaltig

## Vorspeisen

Herzhafte Kartoffelsuppe mit Kracherle 4,70 €

mit Saiten <sup>2)4)</sup> 5,50 €

Hausgemachte Tomatencremesuppe 4,70 €

Markklößchensuppe 4,70 €

Französische Zwiebelsuppe gratiniert mit Croutons 4,70 €

Halbes Dutzend Schnecken mit hausgemachter Kräuterbutter 7,90 €

Geräuchertes Forellenfilet aus dem Wacholderrauch 9,30 €  
mit Sahnemeerrettich, Butter und Toast

Krabben <sup>2)4)</sup> an einer Cocktailcreme und Toast 9,90 €

Gebeiztes Lachsfilet mit Sahnemeerrettich und Toast 11,90 €

Tatar vom norwegischem Lachs an Salatboukett 14,90 €

## Frische Muscheln....

...in einem Riesling-Sud 16,50 €

...mit einer würzigen Sauce Provencale 16,50 €

## Knackiger Feldsalat

mit

...gebratenem Speckstreifen und Kracherle 10,90 €

...gebratener Geflügelleber, Kracherle und Preiselbeeren 15,50 €

...Champignons, gehobeltem Parmesan und Pinienkernen 10,90 €

... Pfeffersteak, eigener Kräuterbutter und Kracherle 21,50 €

...Lachssteak & Kracherle 20,50

## Wild aus heimischer Jagd

Rehtöpfe mit Apfelrotkraut, verfeinert mit Zimt, Spätzle 19,50 €  
und Preiselbeerbirne

Rehbraten mit Apfelrotkraut, verfeinert mit Zimt, Semmelknödeln 22,50 €  
und Preiselbeerbirne

Denken Sie schon heute an Weihnachten, und reservieren Sie rechtzeitig

Gänseessen in der Grenzsägmühle

Nur auf Vorbestellung / ab 4 Personen

Freuen sie sich auf frische deutsche Gänse

## Vom Schwein

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken-mager - mit Beilagen 16,50 €

Sahneschnitzel mit Beilagen 16,80 €

Jägerrahmschnitzel mit frischen Champignons mit Beilagen 17,80 €

Zigeunerschnitzel **-scharf-** mit Paprikastreifen und Beilagen 17,80 €

Schweinemedallions mit feinwürziger Dijon-Senfsauce und Beilagen 22,50 €

## Vom Kalb

Cordon Bleu <sup>2) 4) 5) 6)</sup> mit Beilagen 20,90 €

Wiener Schnitzel mit Beilagen 19,90 €

Saftiges Kalbsrückensteak mit Rahm-Champignons und Spätzle 25,00 €

Kalbschnitzel „Isabella“ mit Schinkenstreifen <sup>2) 4) 5) 6)</sup>, 21,90 €  
frischen Champignons an Rahmsauce und Beilagen

## Ratatouillegemüse mit

...gegrilltem Lachssteak und Salzkartoffeln 19,90 €

...gegrilltem Pfeffersteak und Bratkartoffeln 20,80 €

...Scampi-Spießen und Reis 15,80 €

## Vom Rind

Rinderfilet mit grüner Pfefferrahmsauce und Beilagen 28,50 €

Es wird aus der inneren Lendenmuskulatur geschnitten. Es ist besonders zart und saftig

Der Klassiker – Unser Zwiebelrostbraten mit Beilagen 23,50 €

Rindersteak „Cafe de Paris“ mit Beilagen 26,00 €

Rindersteak mit eigener Kräuterbutter mit Beilagen 23,50 €

Rindersteak „Madagaskar“ in Pfeffersauce mit Beilagen 24,50 €

Wir verwenden für unsere Rindersteaks Roastbeef,  
das zwischen Hochrippe und Hüfte liegt, und deshalb äußerst saftig und zart ist

Fetzen vom Rinderrücken aus der Pfanne mit frischen Pilzen und Rösti 22,50 €

Beilagen wahlweise:

Pommes Frites, Kroketten, Eierspätzle, Bratkartoffeln & kleiner gemischter Salat

## Schwabenpfännle

3 Schweinemedallions mit Speckstreifen <sup>2) 4)</sup> und Rahmspätzle 21,90 €

\* \* \*

## Fisch

Gambas (ohne Schale) an würziger Sauce Provencale 17,50 €  
mit Reis

Norwegisches Lachsfilet mit Dillrahmsauce, 23,80 €  
grüne Nudeln und Salat

Gedämpftes Zanderfilet in Pommery-Senfsauce mit feinen Spinatnudeln 23,80 €  
und Salat

Gegrilltes Zanderfilet „Badischer Art“ mit Rieslingsoße 23,80 €  
und frischen Champignons, an Blattspinat und grünen Nudeln

Scampi im Pfännchen mit Tomatenragout-scharf-dazu Reis 15,80 €

## Forellen aus dem Eyachtal

Gebackene Forelle mit Mandeln, Butterkartoffeln und Salat 20,90 €

Schwarzwald-Forelle „Müllerin Art“ mit Butterkartoffeln 19,90 €  
und Salat

**(Unsere Forellen sind grätenfrei)**

## Herzhaft

Würziger angemachter Schwartenmagen mit Zwiebelringen & Bratkartoffeln 10,50 €

Zwei Spiegeleier auf feinem Blattspinat, verfeinert mit einem 10,80 €  
Hauch von Knoblauch und gerösteten Bratkartoffeln

Käsespätzle mit kleinem Salat-Teller 11,90 €

Spinat Tagliatelle mit Zucchini Ecken, feiner Tomatensauce 10,50 €  
in Pfännchen und Mozzarella gratiniert

Spaghetti mit Hackfleischsauce und Parmesankäse 8,00 €

Rigatoni mit Hackfleisch-Sahnesauce, mit Käse überbacken 10,50 €

Gegrillter Fleischkäse (Leberkäse) <sup>2) 4)</sup> auf Zwiebelsauce mit Spiegelei 11,90 €

Gebackener Camembert mit Preiselbeere Sahnehaube auf kleinem 8,90 €  
Salat Bouquet mit geröstetem Toastbrot und Butterecken

Linsen mit Spätzle und Saiten<sup>2) 4)</sup> 11,50 €

Saure Kutteln mit Bratkartoffeln 11,50 €

**als Vorspeise 8,50 €**

3 Schwäbische Maultaschen<sup>2) 4)</sup> mit geschmelzten Zwiebeln 12,80 €  
und eigenem Kartoffelsalat

Herzhafter Wurstsalat <sup>2) 4) 6)</sup> mit Brot 8,50 € **mit** Käsestreifen und Brot 9,50 €  
Zwiebelrostbraten mit Brot 15,50 €

Paniertes Schnitzel vom Schweinerücken –mager -mit hausgemachtem Kartoffelsalat 13,50 €

Wiener Schnitzel vom Kalb aus der Kalbsoberschale 16,50 €  
mit hausgemachtem Kartoffelsalat

Spaghetti piri-piri –**spicy**- mit Scampi-Spießen 15,80 €

Spaghetti mit gegrillten Lachsstreifen in Sahne-Basilikumsauce 15,90 €  
und Knoblauch verfeinert

## Dessert

Heiße Liebe – Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnehaube 6,50 €

Vanilleeis mit heißen Kirschen und Sahnehaube 6,50 €

Vanilleeis mit Rote Grütze und Sahnehaube 6,50 €

Coupe Dänemark – Vanilleeis mit Schokosauce und Sahnehaube 6,00 €

Panna Cotta mit Beeren und frischer Minze 6,80 €

italienisch „gekochte Sahne“ ist ein norditalienisches Dessert aus Sahne, Zucker und Gelatine.

Crème Brûlée 6,80 €

französisch „gebrannte Creme“ ist eine Süßspeise aus Eigelb, Sahne und Zucker.  
Sie wird mit Vanille, Zimt, Orangeschale, Zitronenschale, Ingwer oder Mandelmilch aromatisiert.

Zimt-Panna Cotta mit Birnenkompott 6,50 €

Zimt-Eis an lauwarmen Zwetschgenkompott 7,90 €

Zimt-Panna Cotta mit Birnenkompott 6,50 €

Lebkuchenmousse mit lauwarmen Sauerkirschen & Früchten 7,90 €

„Dessertteller“ süße Kombination mit weißer und brauner Mousse, 8,90 €

Vanilleeis und Früchten garniert

Gemischtes Eis (4 Kugeln) mit Sahnehaube 5,50 €

Gemischtes Eis ohne Sahne (4 Kugeln) 4,50 €

\* \* \*

## Weinempfehlungen

Weingut Kiefer

Grauer Burgunder, Kabinett

Baden, Tuniberg

Glas 0,2 l 5,50 € / Flasche 0,75 l 20,00 €

Monte Armantes

Garnacha / Tempranillo

Spanien

Vollmundig / kräftiges Rotwein-Cuvée

Glas 0,2 l 5,50 € / Flasche 0,75 l 20,00 €

Gavi Aurora

Roberto Sarotto / 100% Cortese-Traube

Italien, Piemont

Flasche 25.- €

Digestif

Aus dem Schwarzwald

Edelobstbrände / Kirsch / Williams

Verfeinert mit Waldhonig

2 cl 4,50 €

