

### Unsere Empfehlung zum Aperitif

<b>Glas Kolmenhof-Sekt</b> Sektkellerei Schloss Affaltrach, trocken	0,1 l	4,00 €
<b>mit Likör:</b> Waldbeere, weißer Pfirsich oder Rosen-Honig	0,1 l	5,20 €
<b>Lillet Wild Berry:</b> Lillet, Schweppes Wild Berry, Eis, Brombeeren	0,2 l	5,80 €

Aus unserem Suppentopf ☒ alle Suppen mit kleinen Änderungen auch glutenfrei möglich

**Rinderkraftbrühe mit Flädle** und feinem Gemüse 4,50 €

#### **Festtagssuppe:**

Rinderkraftbrühe mit Flädle, Markklößchen und kleinen Maultaschen 5,80 €

#### **Waldpilzcrèmesuppe**

mit kleinem Schwarzwälder-Schinken Semmelknödel, auch vegetarisch 5,80 €

**Badische Kartoffelsuppe mit Speck & Croûtons**, auch vegetarisch 5,80 €

**Große Terrine Badische Kartoffelsuppe** mit Würstle und Croûtons 9,50 €  
 vegetarisch mit Croûtons 7,80 €

### Knackige Salate

wahlweise mit Sauerrahm- oder Balsamicodressing

**Kleiner gemischter Salat vom Buffet** ☒ 5,20 €

**Knusprige Kartoffeltaschen mit Frischkäse-Kräuterfüllung**, ☒  
 dazu Blattsalat und Kräuterquark 12,50 €

**Gemischte Blattsalate mit geräucherten Forellenfilets** ☒  
 und Preiselbeer-Meerrettichsahne 13,80 €

**Feinschmecker-Salat mit steirischem Kürbiskernöl**,  
 gemischte Blattsalate mit gebratenen Streifen vom Rumpsteak ☒ 15,80 €

#### **Speisen und Kuchen zum Mitnehmen:**

Der Umwelt zuliebe bitten wir Sie, geeignetes Geschirr von zu Hause mitzubringen, da wir auf Plastik- oder Aluminium-Verpackungen verzichten wollen.

Sollten Sie spontan Speisen oder Kuchen mitnehmen, können wir Ihnen unsere Food-Box, die biologisch abbaubar ist, gegen eine Gebühr von 0,50 € anbieten.

<b>Kutteln wie der Chef sie mag:</b>		
<b>in pikanter Tomatensauce mit Knoblauch und Chili,</b>	☒	
dazu Petersilienkartoffeln		11,80 €
<b>Schwäbische Maultaschen in der Pfanne gebraten</b>		
mit geschmälzten Zwiebeln und Salat vom Buffet		11,80 €
<b>Schwäbische Maultaschen in der Brühe</b>		
mit geschmälzten Zwiebeln und Salat vom Buffet		12,80 €
<b>Frische Bauernbratwurst mit Salat vom Buffet</b> <sup>[4]</sup>		
und Kolmenhof-Brot & Bratensauce		11,80 €
oder Pommes Frites	☒	12,80 €
<b>Würzige Räuberpfanne:</b> Fleischküchle mit Champignonrahmsauce		
und Speckwürfeln, dazu Kässpätzle mit Bergkäse und Salat vom Buffet		13,80 €
<b>Schweineschnitzel „Wiener Art“</b> mit Pommes Frites und Salat vom Buffet		14,50 €
<b>Ofenfrischer Schweinebraten,</b> dazu Eierspätzle und Salat vom Buffet	☒	14,80 €
<b>Filetpfanne mit drei kleinen Schweinefilets,</b>		
Rahmchampignons mit Speckwürfeln, Eierspätzle und Salat vom Buffet	☒	16,80 €
<b>Rumpsteak vom Schwarzwälder Weiderind</b> mit hausgemachter Kräuterbutter,		
Grilltomate, Pommes Frites und Salat vom Buffet <sup>[1, 5, 12]</sup>	☒	23,00 €
<b>Pfeffersteak vom Schwarzwälder Weiderinderrücken in zerstoßenem Pfeffer,</b>		
dazu Wälderkartoffeln mit Kräuterquark und Salat vom Buffet <sup>[1, 5]</sup>	☒	24,50 €



Fragt unser Service-Team nach unserer Kinderkarte mit leckeren Gerichten für euch, Malsachen und unserem coolen Kinderspielzimmer.

**Kleine Portionen sind von fast allen Speisen erhältlich.**

Gerichte mit ☒ sind für Allergiker mit Zöliakie 100% glutenfrei genießbar.

Gerichte mit ☒ sind nach Absprache und Änderung mit der Küche möglich.

Haben Sie eine Allergie oder Unverträglichkeit. Wir beraten Sie gerne.




Unser Allergene-Ordner steht für Sie bereit. Bitte fragen Sie unser Servicepersonal danach.

## Vegetarische Gerichte

<b>Kässpätzle mit Bergkäse</b> , dazu Röstzwiebeln und Salat vom Buffet	11,80 €
<b>Semmelknödel-Pfanne in leichter Gorgonzolasauce</b> mit Käse überbacken	12,50 €
<b>Gnocchi in Pestorahmsauce mit Kirschtomaten</b> und frisch gehobeltem Parmesan	12,80 €

## Fisch - fangfrisch aus dem Brunnentrog

### Unsere Schwarzwaldforellen

<b>Ganze Forelle Müllerin</b> in Mandelbutter gebraten  mit Salzkartoffeln und Salat vom Buffet	17,80 €
<b>Ganze Forelle Blau</b> im Weißweinsud pochiert mit Salzkartoffeln, zerlassener Butter und Salat vom Buffet 	17,80 €
<b>Ganze geräucherte Forelle</b> mit Preiselbeer-Meerrettich-Sahne, Butter und Kolmenhof-Brot,  [auch als Filets möglich]	14,80 €

### Ab 17:30 Uhr

#### „Gourmet-Salat“:

Gemischte Blattsalate mit gebratenen Scampi in Tomatensugo,  
Balsamico-Glace und Knoblauchbrot  
17,80 €

**Spaghettini mit gebratenen Scampi**  
in Olivenöl mit Zwiebeln, Tomaten, Chili und Knoblauch,  
dazu frisch gehobelter Parmesan  
17,80 €




Zünftige Vesper und Brotzeiten  Spezialitäten aus unserer Region  
 dazu reichen wir hausgebackenes Brot mit Buttermilch und Leinsamen

<b>Ein Paar geräucherte Bratwürste</b> mit Essiggurke <sup>[11]</sup>	6,80 €
<b>Hausmacherplatte:</b> Schwarzwurst, Leberwurst und Schwartenmagen <sup>[4, 11]</sup>	7,50 €
<b>Schwarzwälder Bauchspeck</b> von der Breitseite <sup>[11]</sup>	8,90 €
<b>Holzällersalat:</b> Wurstsalat mit Käse, Essiggurke, Zwiebeln und Tomate an würziger Sauce <sup>[1, 3, 4, 7, 11,]</sup> <b>mit Brot</b>	7,50 €
<b>oder mit Pommes</b>	9,80 €
<b>Original geräucherter Schwarzwälder Schinken</b> mit Essiggurke und Butter <sup>[11]</sup>	8,90 €
<b>Gütenbacher Bio-Bergkäse</b> mit Essiggurke und Butter <sup>[11]</sup>	8,90 €
<b>Vesperbrett:</b> Schwarzwälder Schinken, Bauchspeck, Hausmacher Wurst und Gütenbacher Bio-Bergkäse, garniert mit Essiggurke und Zwiebeln, dazu Butter und ein Kirschwasser <sup>[2, 4, 5, 11]</sup>	
Vesper für 1 Person	12,80 €
auf einem großen Brett Vesper für 2 Personen	25,00 €
auf einem großen Brett Vesper für 3 Personen	36,00 €
auf einem großen Brett Vesper für 4 Personen	49,00 €

#### Aus unserer Kuchentheke

<b>Kuchen</b>	3,20 €
<b>Torte</b>	3,80 €
<b>Schwarzwälder Kirschtorte</b>	3,80 €
<b>Portion Sahne</b>	1,00 €

## Süße Naschereien


<b>Hausgemachtes Sorbet je Kugel:</b> [lactosefrei] 	2,00 €
Himbeere, Brombeere, Erdbeere, Passionsfrucht, Ananas	
<b>Crème brûlée:</b> gebrannte Vanillecrème mit frischen Früchten und Sahne 	5,80 €
<b>Warmer Apfelstrudel mit Vanilleeis</b> und Sahne	6,80 €
<b>Palatschinken gefüllt mit Waldbeeren,</b> dazu Vanilleeis und Sahne	6,80 €
<b>Sorbetvariation mit frischen Früchten:</b> [lactosefrei] 	6,80 €
Drei Kugeln hausgemachtes Sorbet nach Wahl: Himbeere, Brombeere, Erdbeere, Passionsfrucht, Ananas	

## Eisvergnügen

[Kann Spuren von Nüssen oder Soja enthalten]

<b>„Kugel Eis,</b> Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone, Walnuss [1, 2, 3]	1,20 €
<b>„Wichtel“ für Kinder,</b> 2 Kugeln Eis mit Smarties, Waffel und Sahne [1]	3,50 €
<b>Gemischtes Eis,</b> drei Kugeln nach Wahl	3,60 €
<b>Gemischtes Eis mit Sahne,</b> drei Kugeln nach Wahl	4,60 €
<b>Eiskaffee:</b> zwei Kugeln Vanilleeis mit kaltem Kaffee und Sahne [2, 9]	4,80 €
<b>Eisschokolade:</b> zwei Kugeln Vanilleeis mit kaltem Kakao und Sahne [2, 9]	4,80 €
<b>Coup Dänemark:</b> 3 Kugeln Vanilleeis mit Schokoladensauce und Sahne [2]	5,40 €
<b>Nussknacker:</b>	
Walnuss- und Vanilleeis, Sahne, Krokant und Schokoladensauce [2]	5,40 €
<b>Schwarzwaldbecher:</b> Vanille- und Schokoladeneis mit Sauerkirschen, Kirschwasser, Sahne und Schokoladensauce [2]	6,80 €

### Lecker & erfrischend:

<b>SORBET &amp; SEKT:</b> [lactosefrei] 	
<b>Eine Kugel Sorbet nach Wahl im Champagnerkelch mit Sekt aufgefüllt</b> [3]	5,20 €
Sorten: Himbeere, Brombeere, Erdbeere, Passionsfrucht, Ananas	