

Vorspeisen / Suppen

Rahmsuppe vom Hokkaido Kürbis	6	€
Feldsalat-Rosen mit Speck und Kracherle	10	
...mit Wildschweinschinken	17	
Ofenfrischer Flammkuchen mit Speck, Zwiebeln und Zwiebel-Emmentaler	11	
Kaiserstühler Schinkenplatte	14	
Handgeschnittenes Beef Tatar	17	

Fondue / ab 2 Personen

pro Person 24

300g Fleisch - von Rind, Kalb und Geflügel mit dreierlei Dips und Kaiserstühler Landbrot mit einer Portion Feldsalat	6	
mit einer Portion Pommes Frites	4	

Fleisch / Fisch / Vegetarisch

Badischer Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Eierspätzle	27	
Lauwarmes geräuchertes Forellenfilet mit Sahnemeerrettich	18	
Krosses Kartoffelrösti mit Bergkäse überbacken und Sauerrahm-Dip	16	

Dessert

Despresso - kleine Crème Brûlée mit Espresso	7	
Vanille-Parfait mit Schokoladen-Mousse Erdnuss-Espuma und Dolce de Leche	12	
Feine Käseauswahl	12	

Hüttenmenü

Feldsalat-Rosen mit Wildschweinschinken

Badischer Zwiebelrostbraten mit handgeschabten Eierspätzle

Vanille-Parfait mit Schokoladen-Mousse Erdnuss-Espuma und Dolce de Leche

45 €

Bitte beachten Sie ebenfalls unsere täglichen Empfehlungen

Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit! Warme Küche bis 20:30 Uhr