

Vorneweg

Köpfers Beef Tatar vom Black Angus mit Eigelb und Senf	€ 24
Gartenkräuter-Suppe mit Schnecken-Wan Tan	10
Saichersalat mit Kartoffel-Speckdressing und gehacktem Ei	15
Schwarzwaldforelle mit Ingwer-Gurken Relish und Sesam-Joghurtcrème	17

Hauptsache

Cordon bleu aus dem Landschweinerücken geschnitten gefüllt mit Käse und Kochschinken dazu Pommes frites	27
Geschmortes Rinderbugblatt Mit Röstgemüse und Kartoffelpürée	34
Gebrautes Doradenfilet mit Pernod-Pfefferbutter, wildem Brokkoli und Kartoffel-Sauerrahmstampf	32
Zwiebelrostbraten vom Angus Rind Mit Spiegelei und Butterspätzle	39
Perlgraupenrisotto mit mariniertem Ziegenkäse und Baby-Karotten	27

Fondue | ab 2 Personen

Fleischvariation von Rind, Kalb und Geflügel Dreierlei Dips, Kaiserstühler Kartoffelbrot, Pommes frites	p.P. 39
--	---------

Hüftgold

Sorbet mit Winzersekt	10
Despresso - kleine Creme brûlée und Espresso	8
Apfeltartelette mit Sauerrahmeis und Vanillesahne	12

Öffnungszeiten: Di-Sa 17.30-23.00 Uhr

Küchenzeiten: 18.00-21.00 Uhr

Die in unseren Speisen und Getränken enthaltenen Zusatzstoffe und Allergene sind in unserem Allergenordner, jederzeit auf Wunsch einzusehen.