

Saison Highlight Herbst Trüffel



Tagliatelle mit Herbst Trüffel

in einer leichten Rahmsauce und Kräuter

Vorspeise: 17,50 €

Hauptgang: 23,00 €

Vorspeisen

Gemischter Salat

mit verschiedenen Blattsalate und Rohkostsalate
und Hausdressing

klein **6,00**

Gratinierter Ziegenkäse mit Honig

dazu Birnen Chutney und Kräutersalat

13,00

Eingelegte Portwein-Feigen

mit Seranoschinken und Rucolasalat

13,00

Salat Bowl

Gebackenes Ei, Römersalat, Croutons, Bacon
Avocado und Mais

11,50

Lachs Bowl

Gravend Lachs mit braunen Bio Reis, Avocado, Rotkraut
Radieschen, Edamame und Tahini-Limetten Mayonnaise

15,00

Wurstsalat "Badische Art"

mit Lyoner, Zwiebeln und verschiedenen Rohkostsalate

10,00

Wurstsalat "Elsässer Art "

mit Lyoner, Emmentalerkäse, Zwiebeln
und verschiedenen Rohkostsalate

11,50

Suppe

Waldpilzrahmsuppe

mit Croutons

7,00

Bio Maishähnchenbrühe

mit Herbstgemüse und Hähnchen Einlage

8,00

Nudeln

Penne Rigata mit Gorgonzola 14,50
dazu Spinat in Rahmsauce und Pinienkerne

Hauptgang

Gedünstete Edelfische auf Kohlrabi a la creme 25,00
mit Braunen Bio-Basmati Reis

Gebratenes Rotbarschfilet auf Blattspinat 25,00
dazu Salzkartoffeln und Safran-Weißweinsauce

Rosa gebratene Babarrie Entenbrust 27,00
mit Süßkartoffelpüree, breite Bohnen
und Backpflaumensauce

Geschmorte Kalbsbacken in Burgundersauce 26,00
mit Pastinakenwurzeln und Butternudeln

Flammkuchen

Flammkuchen "Schwarzwälder Art" 10,00
mit Käse, Speck und Zwiebeln und Frühlingslauch

Flammkuchen "Mediterran" 11,00
mit Kirschtomaten, Oliven, Tomatensugo,
Pesto und Parmesan

Flammkuchen "Bianco" 12,00
mit Coppa Schinken, Salbei und Salbeibutter

Flammkuchen "Lombardei" 12,00
mit Gorgonzola, Feigen, Rucola

Dessert

Apfelstrudel 8,00
mit Vanilleeis und Sahne

Blüten-Honig Parfait 8,00
mit Kirschragout

Gebackene Quarkknödel 8,50
mit Zwetschgenkompott

Eis und Sorbet nach Wahl Kugel 2,00
Vanilleeis , Erdbeereis
Schokoladeneis, Weiße Schokolade-Himbeereis
Walnusseis, Haselnusseis
Pistazieneis
Mangosorbet, Zitronensorbet, Cassissorbet

tunigarden Klassiker

Currywurst mit Lange Rote, Pommes frites und Hausgemachte Currysauce		9,50
Alpen Burger mit 200g vom deutschen Jung Rind mit Bergkäse, Rotkohl, Pommes frites und Speck-Rotwein-Ketchup		18,50
Original Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites, Zitrone und Preiselbeeren		23,00
Paniertes Schweineschnitzel "Wiener Art" mit Pommes frites und Zitrone		17,00
Paniertes Jägerschnitzel vom Schwein mit Kroketten und Champignonrahmsauce		18,00
Paniertes Schweineschnitzel "Tegernseer Art" Meerrettich, Süsser Senf und Dijonsenf, dazu Pommes frites		18,50
Rumpsteak vom deutschen Jung Rind Block House Selection mit Pommes frites und Sauce ihrer Wahl oder Kräuterbutter	200g. 300g.	26,00 32,00

EXTRAS und BEILAGEN:

Beilagen Salat	4,00
Pommes frites	3,50
Kroketten	3,50
Saisonales Gemüse	4,50
Gebratene Champignons	4,00
Bratensauce	2,00
Pfeffersauce	2,00
Champignonrahmsauce	2,00
Kräuterbutter	1,00

Genuss am Green

Eine Bitte. Sollten Sie eine Unverträglichkeit haben, weisen Sie uns vorab darauf hin

so können wir Sie bezüglich der Allergene am besten beraten.