



OSTERMENÜ

2019





Heimat, das sind die Menschen, die man kennt, die man Verwandte, Nachbarn und Freunde nennt.

Heimat, das ist die Sprache, die man spricht, die man hört, liest und versteht wie ein Gedicht.

Heimat, das sind der Hof, das Haus und die Räume, das sind das Feld, die Wiese, der Garten, die Bäume.

Heimat, das sind die Wälder, die Berge und die Quellen, das sind die Bäche, die Ufer und der Flüsse Wellen.

Heimat, das ist der Ort, seine Straßen und Brücken, das sind die Blumen, die wir am Wegrand pflücken.

Heimat, das ist die Luft die wir atmen, das ist die Sonne, das Licht der Sterne, das ist unsere Erde, die Nähe und die Ferne.

Heimat, das ist was wir lieben, ist all das Vertraute, was unser Vorfahr hier einst erbaute.

Heimat, das ist die Vergangenheit von der unsere Väter berichten, in vielen alten und fernen Geschichten.

Heimat, das ist die Gegenwart mit Freude und Sorgen, das ist unserer Kinder leuchtendes morgen.

Heimat, das ist wo wir wirken, schaffen und streben, das ist wo wir lieben, leiden und leben.

Heimat, viele Wege führen von dir hinaus, aber alle führen einmal zurück nach Haus.

(Arnold Scherner)



Unsere Oster-Menüs

MENÜ1

Geflügel Consommé mit Gemüseperlen und Trüffelklößchen

####

Im Heu geschmorte Lammkeule mit Speckbohnen und cremiger Bärlauchpolenta

####

Limetten-Joghurtparfait mit Karamell, Himbeer & #heimat Snickers-Eis

39 €

MENÜ2

Lauwarmer Spargelsalat mit Rhabarber, Kirschtomaten und Wildkräutern

####

Saltimbocca vom Seeteufel mit Salbei Beurre Blanc, wildem Brokkoli und Fregola Sarda

####

Basilikumsorbet mit Gurke

####

Medaillons vom Kalbsfilet mit Morchelrahm, Spargelragout und hausgemachten Spätzle

####

Schokokugel mit Butterstreuseln, Blutorangensud und gebranntem Caféis

4 Gänge (ohne Seeteufel) 52 €

5 Gänge 69 €



VORSPEISEN

Gemischte Blattsalate mit Rohkost und Körnern 5 €

Gebeizter Saibling mit Apfelvinaigrette, Apfelragout und Senfeis 11 €

Lauwarmer Spargelsalat mit Rhabarber, Kirschtomaten und Wildkräutern 14 €

Rindercarpaccio vom Albtäler Weiserind, aus dem Rumpsteak geschnitten
mit Parmesan, Rucola und Pesto aus getrockneten Tomaten 16 €

Ceviche von der Jakobsmuschel mit Spargel, Staudensellerie,
Wildschweinsalami aus dem Schwarzwald und Löwenzahn 17 €

SUPPEN

Geflügelconsommé mit Gemüseperlen und Trüffelklößchen 8 €

Bärlauchschaumsuppe mit Focacchiacroutons 8 €

FLEISCH

Geschmorte Kalbsbäckchen #heimat-Art mit kräftiger Jus, Selleriepüree, Bandnudeln
und Röstzwiebeln 22 €

Kaninchenragout mit Oliven, Tomaten und Bandnudeln 23 €

Wiener Schnitzel aus der Kalbsoberschale, #heimat-Jus und breiten Pommes 23 €

Rumpsteak vom Weiderind (200g), mit Kräuterbutter, Tomaten-Bärlauch-Salsa
und Rosmarinkartoffeln 25 €

Maispoularde aus dem Elsass mit Limonen Beurre Blanc, weißem Stangenspargel
und Tortellini gefüllt mit Morcheln 26 €

Im Heu geschmorte Lammkeule mit Speckbohnen und cremiger Bärlauchpolenta 27 €

Medaillons vom Kalbsfilet mit Morchelrahm, Spargelragout
und hausgemachten Spätzle 33 €

FISCH

Zanderfilet - gebraten - mit Rieslingsauce, Champagnerkraut und Kartoffelpüree 25 €

Saltimbocca vom Seeteufel mit Salbei Beurre Blanc, wildem Brokkoli und Fregola Sarda 27,50 €

VEGETARISCH

Heumilch-Ravioli mit Bärlauch, Pinienkernen, Kirschtomaten und Wiesenkräutern 16 €

Gebratener grüner Spargel mit Limetten-Hollandaise, geschmorten Radieschen und Kartoffelmousseline 16 €

DESSERT

Rhabarber-Datschi mit Tahiti-Vanilleeis 8 €

Limetten-Joghurtparfait mit Karamell, Himbeeren & #heimat Snickers-Eis 9 €

Schokokugel mit Butterstreuseln, Blutorangensud und gebranntes Café-Eis 12 €

Café Gourmand 7 €

Hinweis:

In allen unseren Speisen können alle Allergene enthalten sein.
Bei Unverträglichkeiten informieren Sie bitte unser Servicepersonal.



Getränke

Etwas Anregendes vorweg...

Affentaler Riesling Sekt, extra trocken

0,1 l 4,50 € 0,75 l 24,00 €

...mit einem Schuß Scheibel Paradies-Likör (Wald-Heidelbeer, Weinberg-Pfirsich, Berg-Marille, Wilde Pflaume)

0,1 l 6,00 €

Prosecco Bellocchio Spumante

0,1 l 5,00 € 0,75 l 27,00 €

Apollonis Authentic Meunier Brut

0,375 l 28,00 € 0,75 l 54,00 €

Apollonis Palmyre Brut Nature 0,75 l 64,00 €

Apollonis Théodorine Brut Rosé 0,75 l 59,00 €

Bollinger Special Cuvée 0,75 l 89,00 €

Sommerschorle 5,00 €

Hugo 5,50 €

Apérol Sprizz 5,90 €

Rhabarber Sprizz 5,90 €

oder einen der zahlreichen weiteren Aperitifs aus unserer Barkarte...

Alkoholfreie Getränke

Peterstaler Classic, Peterstaler Medium, Black Forest Still

0,25 l 2,40 € 0,5 l 3,90 € 0,75 l 5,70 €

Säfte (Apfel naturtrüb, Orange, Maracuja, Ananas, Kirsch, Johannisbeere, Cranberry, Rhabarber, Zwetschge)

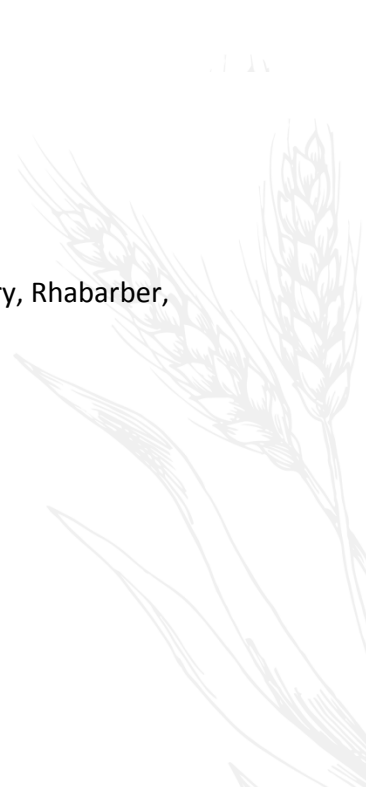
0,2 l 2,80 € 0,4 l 4,90 €

Fruchtschorle

0,2 l 2,60 € 0,4 l 4,50 €

Cola / Cola Zero / Cola Light / Fanta / Sprite

0,33 l 3,00 €



Unsere Biere

Vom Fass

Waldhaus Diplom Pils, Waldhaus ohne Filter, Jacob Hefeweizen hell
0,3 l 2,70 € 0,5 l 4,00 €

Aus der Flasche

Paulaner Hefeweizen dunkel, Paulaner Kristallweizen, Paulaner Hefeweizen alkoholfrei
0,5 l 4,00 €

Waldhaus Frei Bier
0,33 l 2,70 €

Bier-Mischgetränke

Radler, Apfel-Radler, Colaweizen, Saftweizen
0,3 l 2,70 € 0,5 l 4,00 €

Unsere offenen Weine

Offene Weißweine

Rivaner feinherb, Affentaler Winzer
Riesling trocken, Weingut Dütsch (Neuweier)
Riesling trocken, Weingut Kopp (Ebenung)
Riesling feinherb, Weingut Maier (Haueneberstein)
Weißburgunder Qualitätswein trocken, Bimmerle (Renchen)
Grauburgunder Qualitätswein trocken, Bimmerle (Renchen)
0,1 l 3,00 € 0,2 l 5,50 € 0,5 l 10,50 €

Offene Rotweine

Spätburgunder trocken, Weingut Maier (Haueneberstein)
Cabernet Dorsa trocken, Affentaler Winzer
0,1 l 3,00 € 0,2 l 5,50 € 0,5 l 10,50 €
Pago Calzadillo Opta 2013, Tempranillo/Syrah/Garnacha trocken (Spanien)
Minini Puglia Primitivo 2016 Quietum Appassimento trocken (Italien)
Marrenon Grande Toque Rouge Luberon AOC (Frankreich)
0,1 l 3,50 € 0,2 l 6,00 € 0,5 l 12,50 €

Offene Roséweine

Spätburgunder Weißherbst halbtrocken, Affentaler Winzer
0,1 l 3,00 € 0,2 l 5,50 € 0,5 l 10,50 €
Badisch Rotgold, Rotling halbtrocken Weingut Maier (Haueneberstein)
0,1 l 3,50 € 0,2 l 6,00 € 0,5 l 12,50 €



Etwas Angenehmes danach...

Scheibel, Kappelrodeck

Edelbrände Premium (Altes Pflümle, Badischer Obstbrand, Schwarzwälder Kirschwasser, Williams Christ-Brand, Küsten-Sanddorn, Moorbirne, Schlehe) 2cl

2cl 4,00 €

Finesse - mit Fruchtzusatz (Aprikose, Gold-Quitte, Himbeere) 2cl

2cl 4,00 €

Paradies - Likör (Wald-Heidelbeer, Weinberg-Pfirsich, Berg-Marille) 4cl

4cl 6,00 €

Alte Zeit Apricot Brandy 2cl

2cl 6,00 €

Alte Zeit (Bühler Zwetsch, Wilder Bergkirsch)

2cl 7,50 €

Rudolphi, Sinzheim

Blutwurz, Topinambur-Brand 2cl

2cl 2,50 €

Quittenbrand, Kirschenbrand, Mirabellenbrand, Williamsbrand, Zwetschgenbrand 2cl

2cl 3,50 €

Burgunderbrand, Himbeergeist, Sauerkirschenbrand 2cl

2cl 4,00 €

Traubenbeeren-Brand, Zibartenbrand 2cl

2cl 4,50 €

Heinrich Männle, Durbach

Goldener Williams 2cl

2cl 4,50 €

oder einen der zahlreichen weiteren Digestifs aus unserer Barkarte...

Etwas Warmes

Tasse Kaffee 2,90 €

Cappuccino 3,20 €

Milchkaffee 3,50 €

Latte Macchiato 3,50 €

Espresso 2,90 €

Espresso doppio 3,90 €

Espresso Macchiato 3,20 €

Heiße Schokolade 3,50 € mit Sahne 4,00 €

Tasse Tee (von Eilles verschiedene Sorten) 2,90 €

