

Saisonkarte

Vegane Kürbis-Kokossuppe mit Trüffelöl

klein 5,80 / groß 8,20

Feldsalat an Schalotten-Vinaigrette
mit geröstetem Speck, Crôutons und Granatapfelkernen

Beilage 6,20 / klein 11,90 / groß 15,80

Feldsalat an Schalotten-Vinaigrette
mit Geflügelleber in Butter gebraten

klein 16,80 / groß 22,40

Feldsalat an Schalotten-Vinaigrette
mit Hirschschinken und schwarzen Nüssen

klein 17,20 / groß 23,60

Feldsalat an Schalotten-Vinaigrette
mit gebratenem Kalbsbries

klein 17,50 / groß 23,70

Geschmorter Hokkaidokürbis mit Ahornsirup, karamellisierten Nüssen
und Walnusspesto (vegan)

16,60

Kürbisravioli mit Kirschtomaten-Kürbis-Trüffelsauce

23,40

Rosa gebratene Barbarie-Entenbrust
an Waldbeerensauce mit hausgemachtem Rotkraut und Kartoffelklößen

27,90

Wildragout von Reh und Hirsch
mit Rotkraut und hausgemachten Spätzle oder Kartoffelklößen

28,50

Des Kaisers Mahl

Suppen

Des Kaisers Tagessuppe
klein 6,20 / groß 7,60

Vegane Süßkartoffel-Erdnussuppe
klein 6,60 / groß 8,30

Rinderkraftbrühe mit Flädle
klein 6,90 / groß 8,40

Vorspeisen

Büffelmozzarella
auf Tomatenspiegel mit Basilikum-Walnusspesto
14,90

Vitello Tonnato
mit Salaten der Saison und frittierten Kapern
16,60

Salate

Gemischter Marktsalat mit Rohkost und Kracherle
klein 11,40/ groß 15,50

Großer gemischter Marktsalat mit Rohkost
und in Sesamöl gebratenen Hähnchenbruststreifen
in süß-saurer Chilisauce und Koriander
18,90

Großer gemischter Marktsalat mit Rohkost
und gegrillten Rinderstreifen in Rotwein-Knoblauchsauce
19,90

„Gitzi-Salat“ Horbener Natur-Ziegenfrischkäse vom Ringlihof
an fein mariniertem Wiesenkräutersalat mit Artischocken,
gerösteten Nüssen und Feigensenf
21,50

Großer gemischter Marktsalat mit Rohkost
und gebratenem Lachsfilet
22,20

Fleisch

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Beilage nach Wahl
(Pommes frites / Pommes Dauphine / Brägele / hausgemachte Spätzle)
ein Schnitzel 12,20
zwei Schnitzel 17,30

Maispoularde „Supreme“ aus dem Ofen
mit aromatisierter Trüffel-Pilzfarcie gefüllt dazu Senf-Estragonsauce und Fettuccine
22,90

Geschmorte Kalbshaxenscheibe in Rotwein-Schalottensauce
mit Karotten-Kohlrabigemüse und Pommes savoyardes
24,90

Gegrilltes Rinderhüftsteak (ca. 250 g)
an Rotweinsauce und Beilage nach Wahl
(Pommes frites / Pommes Dauphine / Brägele / hausgemachte Spätzle)
25,60

Lammrückensteak unter der Olivenkruste
mit Rosmarinsauce, Peperonata und Macairekartoffeln
28,90

Entrecôte vom Kalb mit Morchelrahmsauce
dazu Wilder Brokkoli und Kartoffelgratin
29,80

Fisch

Ganze Schwarzwaldforelle nach „Müllerin Art“
an Weißwein-Estragonsauce mit Salzkartoffeln
22,90

Lachsfilet vom Grill
auf geschmorten Tomaten und Paprika an Carbonara-Risotto
24,40

Vegetarisch

Käsespätzle mit Bergkäse, Emmentaler, Edamer und karamellisierten Zwiebeln
13,80
mit Speck²⁾³⁾ 15,90

Pilzhackbraten auf Djuvec-Reis mit fruchtiger Rotwein-Sauerkirschsauce (vegan)
17,40

Bulgur-Quinoa-Taler
an Süßkartoffelstampf mit Auberginencreme (vegan)
17,80

Flammkuchen

„Joseph“

Flammkuchen mit Schmand, Schwarzwälder-Schinken ²⁾³⁾
Zwiebeln und Bergkäse
12,80

„Günter“

Flammkuchen mit Schmand, Ziegenkäse, mariniertem Rucola
Wiesenkräuter-Pesto und Feigensenf-Honig
13,90

„Giovanni“

Flammkuchen mit Schmand, Spinat, Büffelmozzarella, Champignons
und Basilikumpesto
13,90

Dessert

Crème brûlée faite maison mit Obstgarnitur
7,90

Buttermilch- Tonkabohnen- Pannacotta im Pistazienmantel mit Waldbeerensauce
8,90

Zwei frische Blaubeerwaffeln mit saisonalem Kompott und kandierten Walnüssen
9,80

Langnese „Carte d'Or“- Eis

Vanille, Erdbeer, Schokolade, Stracciatella, Walnuss und Zitrone (vegan)
1 Kugel 2,30 / 2 Kugeln 4,20 / 3 Kugeln 6,20
mit Sahne 0,40

Für unsere „kleinen“ Gäste

Schnitzel „Wiener Art“ mit Pommes frites oder Spätzle
9,20

Spaghetti mit Tomatensauce und Reibekäse
7,40
mit Rinderbällchen 8,90

Kinderspätzle mit Rahmsauce
4,90

Kinderpommes
4,70

Vesperkarte ab 15 Uhr

Des Kaisers Tagessuppe
klein 6,20 / groß 7,60

Wurstsalat²⁾³⁾⁵⁾⁶⁾ mit Gurkenstreifen ¹⁾²⁾³⁾ und Zwiebeln
dazu Brot 12,90
dazu Brägele 15,90

Elsässer Wurstsalat²⁾³⁾⁵⁾⁶⁾ mit Zwiebeln
dazu Brot 13,90
dazu Brägele 16,90

Bibbeleskäs mit Brägele und gemischtem Marktsalat
15,40

Pilzhackbraten auf Grünkohlgemüse mit Weißwein-Estragonsauce (vegan)
17,40

„Badisches Dreierlei“
Wurstsalat²⁾³⁾⁵⁾⁶⁾ mit Gurkenstreifen¹⁾²⁾³⁾ Brägele und Bibbeleskäs
17,50

Gemischter Marktsalat mit Rohkost und Kracherle
klein 11,40/ groß 15,50

Großer gemischter Marktsalat mit Rohkost
und in Sesamöl gebratenen Hähnchenbruststreifen
in süß-saurer Chilisauce und Koriander
18,90

„Gitzi-Salat“
Horbener Natur-Ziegenfrischkäse vom Ringlihof
an fein mariniertem Wiesenkräutersalat mit Artischocken, gerösteten Nüssen und
Feigensenf
21,50

Schnitzel vom Schwein „Wiener Art“ mit Beilage nach Wahl
(Pommes frites / Pommes Dauphine / Brägele / hausgemachten Spätzle)
ein Schnitzel 12,20
zwei Schnitzel 17,30

Große Portion Pommes frites
6,80

Große Portion hausgemachte Spätzle mit Rahmsauce
7,80

Erläuterungen: 1) mit Farbstoff, 2) mit Konservierungsstoff/koserviert, 3) mit Süßungsmittel,
4) mit Phosphat, 5) mit Antioxidationsmittel, 6) mit Geschmacksverstärker, 7) geschwärzt,
8) geschwefelt, 9) gewachst, 10) enthält eine Phenylalaninquelle, 11) Coffeinhaltig, 12) Chininhaltig