

Speisekarte ab 11 Personen 25.09.26 bis 05.11.26

gültig von Dienstag bis Sonntag Mittag

KLASSIKER - VORSPEISEN



BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing Rote Beete- Meerrettich Salat, hausgemachtes Körner- Knäckebrot und Fetakäse	9,40
Kleiner BLATTSALAT mit dunklem Balsamico- Dressing	6,50
HAUSGEMACHTE FLÄDLESUPPE mit Schnittlauch	7,80
KÜRBISSUPPE mit Joghurt- Espuma Blätterteig- Fleuron mit Lachsforellencrème auf Kürbischutney Klein - im Weckglas serviert ca. 140 ml	9,90 7,10
VARIATION VOM ZIEGENFRISCHKÄSE mit Karotten- Zitronensorbet und Haselnuss geschmorte Karotte und Zwetschge	17,00
GEBRATENER ZIEGENFRISCHKÄSETALER im Kresse- Nest mit buntem Salat und dunklem Balsamico Dressing Schwarzwälder Schinken Chips, Sonnenblumenkerne, Croûtons Preiselbeermarmelade	15,70



KLASSIKER HAUPTGERICHTE

ROSTBRATEN MIT 2ERLEI ZWIEBELN Bratensauce, Bohnen mit Speck hausgemachte Spätzle	33,00
RUMPSTEAK VOM GRILL hausgemachte Kräuterbutter und Pommes frites	32,80
WIENER KALBSSCHNITZEL Preiselbeermarmelade und Pommes frites	31,20
 Hausgemachte GROBE BRATWURST mit Zwiebelsauce Apfel- Sauerkraut und Kartoffelpüree	19,80
 Hausgemachte MAULTASCHEN mit Käse überbacken garniert mit Speck- Zwiebel- Schmelze, Tomatensauce	17,80
 Hausgemachte SCHWÄBISCHE KÄSSPÄTZLE mit 2erlei Zwiebeln kleiner Beilagen Salat mit dunklem Balsamico Dressing	19,80
ZÜRCHER KALBESGESCHNETZELTES mit hausgemachten Spätzle	31,80
HIRSCHGULASCH mit wärmenden Gewürzen und Preiselbeerjus Croûtons und Apfel hausgemachte Spätzle	26,90



SPAZIERGANG HAUPTGERICHTE

GEBRATENE LACHSFORELLE mit Rote Beete- Schaum Rote Beete- Apfel- Chutney und Mandelsegel sämiger Wirsing mit grobem Dijon- Senf und Zitronen- Polentaschnitte	28,50
 KARTOFFEL- ZWETSCHGEN- KNÖDEL mit Butter- Haselnusschmelze und Pilzvelouté Haslacher Zwetschgenröster und sautierte Pilze Kürbisgemüse	27,00
Vegan GEBACKENER KÜRBIS im Tempura- Teig mit Kokosnusssauce sautierte Pilze und Zwetschge Kürbis- Kokosnuss- Graupenrisotto	27,00



KLASSIKER DESSERTS

APFELKÜCHLE mit VANILLEEIS und Zimtzucker, Sahnetupfer	9,30
HEIßE LIEBE: Vanilleeis mit heißen Himbeeren und Sahnetupfer	8,50
Im Weckglas - SCHOKOLADENMOUSSE mit Himbeercoulis und Sahn- Tupfer	5,70

SPAZIERGANG DESSERTS

KAFFEE- EIS mit Passionsfruchtcoulis Vanille mousse und Kaffee- Schokoladencrumble	9,50
DESSERTÜBERRASCHUNG Delice von Apfel und Holunderbeere mit Walnuss und Cerealien Holunderbeerensorbet, Apfel- Topfen- Mousse und Walnuss	13,50

Apéritif- und Wein- Auswahl

Glas PROSECCO Prapian ⁹	BIO	6,40
Glas KIR ROYAL ⁹		6,80
Glas PÊCHE ROYAL ⁹	Sekt & Weinbergpfirsichlikör	6,80
Glas SEKT oder SEKT-ORANGE ⁹		6,40
SEKT mit HOLUNDERBLÜTE ⁹		6,80
SHERRY FINO/AMONTILLADO/CREAM ⁹	5 cl	5,50



APEROL SPRITZ ^{1/2/9}	0,2	7,50	RIMUSS - ROSATO ⁹	0,1	6,20
Sekt, Aperol, Soda, Orangenscheibe			alkoholfreier Rose Sekt alkoholfrei		
HUGO ⁹	0,2	7,50	Ein prickelndes Apéro-Highlight aus der Schweiz		
Holunderblütensirup, Sekt, Minze, Limette, Soda			VENEZERO SPRITZ ^{1/2/9} alkoholfrei	0,2	7,20
CAMPARI ORANGE/SODA ^{2/9} (4 cl)	0,2	8,00	Art Aperol mit alkoholfreiem Sekt und Soda		
GIN TONIC mit Gordon (4 cl)	0,2	8,50	RED BERRIES alkoholfrei	0,2	7,20
RED LUXURY ^{2/Ha}	0,2	7,90	Johannisbeersaft, alkoholfreien Sekt und Limette		
Johannisbeersaft, Luxury, Sekt und Limette					

Wein - Offenausschank 0.1 L 0.2 L



WEISSWEIN

2025 CUVÉE WEISS EDITION HASEN (Spezialabfüllung, limitiert), trocken 4,60 8,90
 Sauvignon Blanc, Riesling, Müller-Thurgau
 Weingut Merkle, Ochsenbach
 Die Edition enthält eine komplexe Aromen-Vielfalt von gelben Steinfrüchten
 gefolgt von Grapefruit & Stachelbeere. Animierend am Gaumen mit feiner Mineralität & Frucht.



2025 GRAUBURGUNDER, trocken 4,60 8,90
 Weingut Thomas und Gregor Schätzle, Oberbergen, Baden
 Aromen von Apfel, Birne & Walnuss gefolgt von zarten gelben Steinfrüchten und Brioche,
 untermalt von Zitrusfrische, prägen die Nase. Animierend & geradlinig am Gaumen.



ROSEWEIN

2024 ROSÉ VOM LÖSS & LEHM, trocken 4,50 8,60
 Spätburgunder
 Bio Weingut Höfflin, Kaiserstuhl, Baden
 Der Rosé spielt mit Aromen von Kirschen, Johannisbeeren und Himbeeren begleitet
 von Hagebutten & Malve. Am Gaumen finessenreich und animierend zugleich.

ROTWEIN

2023 CAPELLA Ventoux AOP, trocken - gebrauchtes Barrique - 4,90 9,50
 Cuvée Syrah & Grenache; Domaine Cellier de Marrenon, La Tour d'Aigues
 Eine schwarze Waldbeeren-Vielfalt aus Johannisbeeren, Himbeeren & Brombeeren,
 untermalt von reifen Pflaumen & feinwürzigen Nuancen von zerstoßenen Nelken & Pfeffer,
 dominieren das extraktreiche Cuvée.

2023 RAFA CAMBRA DOS - gebrauchtes Barrique - trocken 4,90 9,50
 Cuvée Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Monastrell
 Bodega Rafael Cambra, D.O. Utiel-Requena, Valencia
 Intensive Aromen von reifen Brombeeren und Cassis prägen das Duftbild, ergänzt
 durch Noten von zerstoßenen Kirschen, mediterranen Wildkräutern, Tabak und Zedernholz.
 Kraftvoll und zugleich elegant am Gaumen, mit viel Tiefe und einer harmonischen Balance.