

# VORWEG & ZWISCHENDURCH



## SMØRREBRØD von NORDSEEKRABBen

Einglegte Gurke, Apfel, Dillmayonnaise  
23 Euro



## APFEL-ZIMT SUPPE & RAUCHAAL

70-Minuten Ei, Sellerie  
(ohne Aal möglich)  
15 Euro

# HAUPTSÄCHLICH



## Hausgemachte PASTA & PERIGORD TRÜFFEL

Brokkolicreme & wilder Brokkoli, braune Brösel  
Zwischengang 29 Euro | Hauptgang 33 Euro



## ISLAND KABELJAU

Spitzkohlcreme, Portweinschalotten, Topinambur, Belper Knolle,  
Speckschaum  
Zwischengang 30 Euro | Hauptgang 34 Euro



## Label Rouge PERLUHN

Champagnerkraut, Kartoffelcreme, Weintrauben, Speck &  
Croûtons, Sauce Riche  
Zwischengang 36 Euro | Hauptgang 40 Euro

# HIRSCHGENUSS 2.0 – unsere GASTHAUSGERICHTE



## Marinierte BLATTSALATE & WALDORFSALAT

Wildschinken & Granatapfel  
(ohne Schinken möglich)  
19 Euro



## Geschmorte OCHSENBACKE

Kartoffel-Selleriecreme, Rote Bete von Opa Knapp, Perlzwiebeln  
35 Euro

# UNSERE GENUSSEMPFEHLUNG IN 5 GÄNGEN



## SMØRREBRØD von NORDSEEKRABBen

Einglegte Gurke, Apfel, Dillmayonnaise

0.1l 2020 RIESLING Löwenportal | Weingut MERKLE Ochsenbach



## Hausgemachte PASTA & PERIGORD TRÜFFEL

Brokkolicreme & wilder Brokkoli, braune Brösel

0.1l 2018 GRAUER BURGUNDER | Weingut FREIHERR von  
GLEICHENSTEIN Baden



## ISLAND KABELJAU

Spitzkohlcreme, Portweinschalotten, Topinambur, Belper Knolle,  
Speckschaum

0.1l 2021 AUXERROIS | Weingut SCHNEIDER Kaiserstuhl



## Geschmorte OCHSENBACKE

Kartoffel-Selleriecreme, Rote Bete von Opa Knapp, Perlzwiebeln

0.1l 2020 BLAUFRÄNKISCH Großes Gewann | Weingut ALEXANDER  
LAIBLE Durbach



## ERDNUSS, ZITRONE & SCHOKOLADE

Eingelegte Mandarine, Zitrusorbet, gebrannte Erdnüsse

2cl Hausgemachter LIKÖR

## 5-Gang Menü

112 Euro | Weinbegleitung 35.50 Euro



## 4-Gang Menü

Ohne Ochsenbacke 83 Euro | Weinbegleitung 26 Euro



Liebe Allergiker, wir kochen nicht nach Rezept, sondern aus dem Bauch heraus - mit viel Liebe und Leidenschaft. Unser Essen ist frei von jeglichen Geschmacksverstärkern und überzeugt durch Frische und Naturbelassenheit. Bei Allergien sprechen Sie uns bitte an, wir beraten Sie gerne.

# HINTERHER



## ERDNUSS, ZITRONE & SCHOKOLADE

Eingelegte Mandarine, Zitrusorbet, gebrannte Erdnüsse  
15 Euro



## VANILLE & KÜRBIS

Unser Vanillerahmeis, gebrannte Kürbiskerne & Steirisches  
Kürbiskernöl  
6.50 Euro



## Hausgemachtes EIS und SORBET

Je Kugel 2.70 Euro



## HIRSCHGENUSS für ZUHAUSE

### GE(NUSS)KEKSE

Unsere beliebten Kaffeekekse jetzt auch für zuhause  
200g 7.50 Euro



### JULIANS LAMMBOGNESE

500g 13 Euro



### Hausgemachter FRUCHTAUFSTRICH

#### ZWETSCHGE-APFEL

220g Glas 5 Euro



### Unser hausgemachtes SAUERTEIGBROT

Zum Aufbacken für zuhause

Kleiner Laib 6 Euro



### Hausgemachte LIKÖRE - RUMTOPF | LÖWENZAHN | RHABARBER | HIMBEERE | BROMBEERE | APRIKOSE | SCHWARZE WALNUSS

200ml 14 Euro



### Hausgemachte BRÄNDE | Hausgemachter GEIST

verschiedene Sorten 350ml Flasche 25 Euro

Bohnapfel und Schweizer Wasserbirne - Goldprämierung -  
30 Euro



### Unser MON CREEK VALLEY GIN

500ml Flasche 35 Euro

Davon spenden wir 1 Euro pro verkaufte Flasche an den Schwarzwaldverein zur Pflege des Monbachtals

## EINLÖSEN von GUTSCHEINEN:

Bitte beachten Sie, dass **Gutscheine mit Ausstellungsjahr 2018**  
und **älter** nicht mehr angenommen werden können.

Vielen Dank für Ihr Verständnis!