

Vorspeisen

*Luftgetrocknete Kaiserstühler Schinkenspezialitäten
vom Metzger Dirr aus Endingen, frisch aufgeschnitten*

14,50 €

*Rahmsuppe von Mangold
mit Schafskäse*

9,80 €

*Marktsalate mit gerösteten Kernen,
Paprika-Falafel und Knoblauch-Dip*

12,50 €

*Matjes-Tatar mit Staudensellerie
auf Roggenbrot*

14,50 €

*Dreisamtäler Räucherlachs mit Zitronengras-Mayonnaise
und zartem Grün*

15,80 €

Hauptgänge

*Veganes Schlossberg-Filet von der Manufaktur Sin Carne
nach "Stroganoff Art" mit Bandnudeln*

23,50 €

*Gemüsespieß mit Räucher-Tofu (vegan)
auf gebratener Polenta an Si Queso-Sauce*

22,50 €

*Pasta mit Orangen und Grapefruit
dazu Jakobsmuscheln und Hummer*

24,50 €

*Schwarzwälder Forellenfilet
mit Blattspinat und Salzkartoffeln*

24,80 €

*Knurrhahnfilet in Hummer-Bisque
mit jungem Gemüse und Kartoffeln*

27,80 €

Schnitzel vom Kalb mit Brätele und kleinem Salat

25,80 €

*Kalbshaxe mit Gemüsesauce,
Mangoldflan und hausgemachten Spätzle*

24,50 €

*Bärenwirts Filet-Pfännle mit Rotweinsauce,
hausgemachten Spätzle und wildem Brokkoli*

28,50 €

*Bretonischer Lammrücken mit fermentiertem Knoblauch,
wildem Brokkoli und Kartoffelgratin*

37,50 €

*Chateaubriand am Tisch tranchiert (für 2 Personen)
mit Sauce-Béarnaise, Speck-Bohnen und Kartoffelgratin*

69,00 €

Dessert

Café Gourmand

Espresso mit einer Kugel Eis und einer süßen Kleinigkeit

7,80 €

Himbeer-Brûlée mit Schokoladeneis und Vanillecrumble

8,90 €

Topfen-Terrine mit Kirschen und Amarena-Eis

9,80 €

*Heimische Erdbeeren mit Schokoladenkegel
und Vanilleeis*

9,80 €

Eisorten

*Schokolade, Vanille, Limette, weiße Schokolade,
Haselnuß, Erdbeer*

2,50 € je Kugel