

Apéro

* * *

| | |
|---|--------|
| „ Pêcher Mignon “ vom Markgräfler Weinbergpfirsich mit Winzersekt Schloß Entenstein | € 6,-- |
| „ Hugo “ mit frischer Minze & Winzersekt | € 7,50 |
| Aperol Sprizz | € 7,50 |
| Pink Grapefruit mit Winzersekt rosé | € 7,50 |
| Hendricks´ Gin Tonic mit Gurkenscheibe | € 7,50 |
| Lillet Wildberry mit Waldbeeren | € 7,50 |
| NEWGRONI – „Hard stuff“ | |
| Belsazar VERMOUTH / Hendricks Gin / Suzé / on the rocks | € 8,50 |

* * *

pre-Dinner Klassiker:

| | |
|---|--------|
| Belsazar VERMOUTH dry oder rosé | € 6,50 |
| Campari Soda | € 6,50 |
| Campari Orange | € 7,-- |
| Suzè – der Kräuterlikör aus dem Elsass | € 5,50 |
| Martini bianco oder rosso | € 5,80 |
| oder ein ... Bière Amer | € 4,50 |

Bubbly:

| | |
|--|--------|
| Winzersekt Schloß Entenstein | € 5,50 |
| Winzersekt Schloß Entenstein rosé | € 5,50 |

* * *

Alkoholfrei für die Fahrer:

| | |
|---|--------|
| Traubensecco vom Weingut Engler, alkoholfrei | € 3,50 |
| „ Hugo “ alkoholfrei mit frischer Minze | € 5,50 |
| Eistee mit frischer Minze aus Beatrice´ Garten | € 3,-- |

Vorspeisen

| | |
|---|---------|
| Wacholdergeräuchertes Forellenfilet mit Preiselbeerrahm, Sahnemeerrettich, Butter und Toast | € 10,80 |
| ½ Dtzd. Weinbergschnecken im Stielpfännle | € 11,50 |

* * *

Suppen

| | |
|---|--------|
| Badische Flädlesuppe | € 6,50 |
| Rindskraftbrühe mit Markklößchen | € 6,50 |
| Gutedelcrèmesüpple | € 6,80 |

- Fisch, Salat & Vegi -

| | |
|---|---------|
| Überbackener Blumenkohl mit Sauce Hollandaise, Petersilienkartoffeln | € 12,50 |
| Hausgemachte Spätzle mit Rahmchampignons und Salatteller | € 13,50 |
| Allgäuer Käsespätzle mit Röstzwiebeln und Salatteller | € 14,50 |
| Hausgemachte Spinatmedaillons mit Sauce Hollandaise und Salzkartoffeln | € 15,50 |
| Frisches Marktgemüse „nach Art der schönen Gärtnerin“ mit Petersilienkartoffeln | € 15,50 |
| Frühlingshafte Salatvariation mit gebratenem Hühnerbrüstchen „Americaine“ | € 15,50 |
| Frische Schwarzwaldforelle „Müllerin“ mit Butterkartoffeln und Salatteller | € 19,50 |
| Gebratenes Zanderfilet mit Petersilienkartoffeln und Salatteller | € 24,50 |
| Gebratenes Lachsfilet mit hausgemachter Zitronen-Kräuterbutter, mit Blattspinat und Petersilienkartoffeln | € 25,50 |

Unsere besondere Herbst - Empfehlung

mit feinen Wildspezialitäten aus heimischer Jagd

* * *

Markgräfler Feldsalat mit Balsamicodressing, Speck und Croutons € 8,50

Feldsalat mit gratinierten Ziegenkäse, *Vorspeise* € 9,50
Birnenspalten und Walnüssen *Hauptgang* € 14,50

* * *

Frischer **Rehpfeffer** „Chasseur“ mit hausgemachten Spätzle, € 21,50
Preiselbeeren und Salatteller Tellergericht € 17,50

Zarte **Rehschnitzel** „nach Art der schönen Försterin“
mit Pfifferlingen, einer mit Preiselbeeren gefüllten Williamsbirne, € 27,50
Rotkraut, hausgemachten Spätzle, Salatteller Tellergericht € 23,50

Hirschfilet „nach Art der schönen Schwarzwälderin“
mit Sauerkirschen, Pfifferlingen, Preiselbeeren, Rotkraut € 28,50
hausgemachten Spätzle und Salatteller Tellergericht € 24,50

Wilderer-Rösti mit Hase, Hirsch und Reh
mit Pfifferlingen, einer mit Preiselbeeren gefüllten Williamsbirne,
Rotkraut und Salatteller € 29,50

Rehrücken MARKUSHOF
an Wildrahmsauce, mit Preiselbeeren gefüllte Williamsbirne,
Pfifferlingen, Rotkraut hausgemachten Spätzle und Salatteller € 33,50

* * *

*Die besondere Empfehlung
zu unserem Fasan-Wochenende:*

* * *

Frischer ½ **Fasan** an Traubenglace,
mit Ananaskraut und Kartoffelpüree € 34,50

Weinempfehlung zum Fasan:
2016 er Bischoffinger Enselberg Edition STEIN Weingut Abril
Grauer Burgunder trocken Flasche 0,75 L € 27,50

- Hauptgerichte -

| | |
|---|---------|
| Gebratenes Hähnchenbrustfilet an Mango-Curryrahmsauce, mit Butterreis und Salatteller | € 16,50 |
| Schweinerückensteak mit frischen Rahmchampignons, hausgemachten Spätzle und Salatteller | € 16,50 |
| „Walliser Topf“ (Schweinelendchen mit frischen Champignons und Käse überbacken), Röstinchen und Salatteller | € 19,50 |
| Zwiebelrostbraten mit Kartoffelkroketten und Salatteller | € 21,50 |
| Wiener Schnitzel mit pommes frites und Salatteller | € 21,50 |
| Kalbsrahmschnitzel mit hausgemachten Spätzle und Salatteller | € 21,50 |
| Tournedos vom Angus-Rind „ <i>Café de Paris</i> “ mit pommes frites und Gemüsebouquet | € 24,50 |
| Entrecôte an Pfefferrahmsauce mit pommes frites und Salatteller | € 27,50 |
| Cordon bleu (vom Kalb) mit feinen Gemüsen und pommes frites | € 27,50 |

- Ab 2 Personen-

| | |
|--|-----------------------|
| Chateaubriand mit hausgemachter Sauce Béarnaise, frischem Marktgemüse und pommes frites | € 37,50 pro Person |
|--|-----------------------|

- Dessert -

| | |
|---|--------|
| Geeister Cappuccino | € 4,50 |
| „Café Gourmand“ – der Espresso mit dem kleinen Extra | € 6,50 |
| Heiße Apfelküchle mit Vanilleeis | € 7,50 |
| Markgräfler Kirschbömble – hausgemachtes Halbgefrorenes mit heißen Schattenmorellen & Schladerer Kirschwasser | € 8,50 |