



Saisonkarte

Suppen & Vorspeisen

Ravioli aus Entenconfit in einer feinen Entenbouillon	8,40
Steckrüben-Karottensuppe mit orientalischem Joghurt 🍅	4,40
Herzhafte Zwiebelsuppe mit Gruyère gratiniert	4,70

Hauptgerichte

Schwarzwälder Forellenfilets mit leichter Senfsauce, sautierten Schwarzwurzeln & Kartoffeln	18,90
Vegetarisches Wurzelgemüserösti mit Grünkohl und Spiegelei 🍅	12,40
Zweierlei vom Rind: In Rotwein geschmorte Rinderschulter & kurzgebratenes Roastbeef mit Wintergemüse & hausgemachte Kroketten	19,90
Rinderzunge in Madeirasauce mit Wintergemüse & Spätzle	15,40
Zwiebelrostbraten mit Knusperzwiebeln, Brägele und Salat	19,90

Desserts

Frisch zubereitete Apfelkühle mit Eis von gebrannten Mandeln	6,90
Weißer-Mokka-Crème-Brûlée mit Passionsfruchtsorbet	6,90



Klassiker unserer Karte

Vorspeisen

Matthias' Spezialität:

FOKRO'S - Glashütter Räucherforellen-Kroketten 6,90

Hauptgerichte

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites & Salat 11,40

Cordon Bleu aus der Kalbskeule, gefüllt mit Hinterschinken & Hochschwarzwälder Bergkäse, hausgemachte Pommes Frites & Salat 17,90

Schweinekotelett mit Kräuterbutter, Pommes Frites und Salat 15,90

Vesper

Schwarzwälder Bauernvesper: Herzhaftes Brett mit Bauchspeck, Rohesser, hausmacher Leberwurst & Schwarzwurst 8,40

Feinschmeckervesper
mit feinen Produkten der Region: Schwarzwälder Schinken, Rohmilchkäse vom Bio- Hof & geräucherte Forelle 10,50

Wurstsalat
Fein angemacht - unser Klassiker 7,70

Café-O-Schock: genießen Sie eine unserer Kaffeespezialitäten mit drei hausgemachten Pralinen! 5,10