



# Saisonkarte

## Suppen & Vorspeisen

Matthias´ Spezialität: FOKRO´S

Glashütter Räucherforellen-Kroketten 6,90

Zucchini-Paprikasuppe mit Schwarzwälder Bio-Feta 🍅 4,20

Kartoffelrahmsuppe mit Pfifferlingen 4,50

## Hauptgerichte

Forellenfilets unter Tomatenkruste mit Gemüseeinlage in Räucherfischbouillon & feinen Schwarzwälder Eiernudeln 17,90

Nudelpfanne mit frischen Pfifferlingen, Kirschtomaten, Rucola & Bergkäse 🍅 9,90  
mit Salat +3,90

Aus dem Ofen Schwarzwälder Bio-Rohmilch-Camembert mit Kräutern & Knoblauch, Sommersalat & Baguette 🍅 11,90

Sanft gebratene Hähnchenbrust mit Ratatouille & Rosmarinkartoffeln 13,90

Zart geschmorte Schweinsbäckle mit frischen Pfifferlingen, dunkler Biersauce, Wurzelgemüse & Spätzle 17,90

## Desserts

Mousse au chocolat mit Erdbeer-Rhabarberkompott & warmem Schokokuchen 6,40

Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren und Basilikum-Orangensorbet 6,40



## Klassiker unserer Karte

### Vorspeisen

Spezialität des Chef´s: Glashütter Räucherforellen- Krokette 6,90

### Hauptgerichte

Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Salat 10,90

Cordon Bleu aus der Kalbskeule, gefüllt mit Hinterschinken und Hochschwarzwälder Bergkäse, hausgemachte Pommes Frites und Salat 16,90

Züricher Kalbsgeschnetzeltes mit Champignons, Spätzle und Salat 15,40

Saftiges Rumpsteak mit „falscher“ Bearnaise, hausgemachten Pommes frites und Salat 19,40

### Vesper

Schwarzwälder Bauernvesper: Herzhaftes Brett mit Bauchspeck, Rohesser, hausmacher Leberwurst und Schwarzwurst 7,90

Sommersalat 🍅 8,70

Bunt gemischter Salat mit frischen Zutaten des Sommers

Dazu können Sie Ihre Beilage(n) wählen:

jew. +2,-

- Echter Büffelmozzarella mit hausgemachtem Pesto 🍅
- Forellenkrokette
- Gebratene Hähnchenbrust 🍅

**Dessert:** Café-O-Schock: genießen Sie eine unserer Kaffeespezialitäten mit drei hausgemachten Pralinen!

5,10