





Saisonkarte

Suppen & Vorspeisen

Bauch & Lauch Knusprig gebratener Schweinebauch mit Lauchpüree, Schnittlauch, Bärlauch, Frühlingszwiebel & Sesam-Chili-Öl	7,90
Frisch gesammelt & gekocht: Bärlauchsuppe 	3,90
Glashütter Forellensuppe	4,50

Hauptgerichte

Hausgemachte Erbsenküchle mit Minzjoghurt, Polentafritten & Salat	12,90
Schwarzwälder Bärlauchnudeln mit Lauchzwiebeln, Kirschtomaten & geräuchertem Bio-Rohmilchkäse 	9,90
	Mit Salat +3,90
Schwarzwälder Forellenfilets mit Erbsen-Rohesser-Salsa & hausgemachten Polenta-Fritten	18,90
Schweinefilet im Bärlauch-Schwarzwälder Schinken-Mantel mit feinem Gemüse & Spätzle	17,90
Frikassee vom Freilandhähnchen in Bäckerpastete mit feinem Gemüse & feine Schwarzwälder Eiernudeln	15,40

Desserts

Feines Rhabarbersuppe mit Armer Ritter & Eis von gebrannten Mandeln	6,90
Zitronencreme aus eingelegten Zitronen mit Karamell, Ducca (orien-talische Gewürzmischung) & Waldfruchtsorbet	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

Rumpsteak mit Barbecue-Butter, Cowboy-Bohnen, Pommes Frites & Salat 19,90

Vesper

Traditionelles Schwarzwälder Bauernvesper
Herzhaftes Brett mit Bauchspeck, Rohesser, Schwartenmagen, 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

TIPP! Einzigartig im Schwarzwald!

Pastrami*-Sandwich 9,90
Dinkel-Vollkornbrot belegt mit hausgemachtem Pastrami, Apfel, Sellerie, Kraut, Karotten & unserer Spezialsauce

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

5,10