



Saisonkarte

Suppen & Vorspeisen

Zartschmelzender Schweinebauch im Asiatischen Sud kombiniert mit erfrischender Wassermelone	8,90
Rustikale Tomatensuppe mit gerösteten Bauernbrotcrôutons 🍅	4,40

Hauptgerichte

Schwarzwälder Forelle in Zitronen-Thymianbutter gebraten mit Kartoffeln & Salat	16,90
Gebratene Mangoldküchle mit Schwarzwälder Feta & Kräutern, Grünkernknusper, Joghurt-Dip, Kartoffeln & Salat 🍅	14,90
Panierter und ausgebackener Bio-Rohmilch-Camembert mit Preiselbeeren, Dinkeltoast & Salat 🍅	12,90
Serviert im Schmortopf: Freilandhähnchen mit Kartoffelkrapfen & Salat	18,40
Zart geschmorte Schweinsbäckle in Biersauce, Wurzelgemüse & Spätzle	17,90

Desserts

Sommerlich: Rosmarin-Honigparfait mit eingelegten Aprikosen, süßem Pesto & Karamell	7,40
Schwarzwälder Kirschdessert: Warmer Schokokuchen, Schwarzwälder Kirscheis & Kirschen	7,40



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 „Zazikibutter“, hausgemachte 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