

Suppen

Vegane Cremesuppe vom Muskat- & Hokaidokürbis mit Kokosmilch, Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen a/g/7	7,50 €
Cremesuppe vom Muskat- & Hokaidokürbis mit Kokosmilch, Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen & Räucherlachs a/d/g/7	8,90 €
Meerrettich-Schaumsüppchen vom Tafelspitz mit Tafelspitzwürfeln, Petersilie & roter Beete a/g/7	9,90 €

Kids Corner

„Schneewittchen“ Chicken-Nuggets mit Pommes Frites, Ketchup & Mayo 7	8,90 €
„Hänsel und Gretel“ Schweineschnitzel mit Pommes Frites und Bratensoße a/7/8	8,90 €
„Pumuckel“ Pommes Frites mit Ketchup und Mayo 6/8	4,90 €
„Spiderman“ Spätzle mit Bratensoße a/c	4,90 €

Vegan

Gebratene Kartoffeln mit Blattspinat, Knoblauch, Muskatnuss, aromatisiertem Olivenöl, Kürbiskernöl & gerösteten Nüssen a/g/h	18,90 €
--	---------

Vegetarisch

Kürbis-Risotto mit gebratenen Kürbiswürfeln, Kürbiskernöl, gerösteten Kürbiskernen, Kürbis-Chips & Grana Padano a/€	18,90 €
„Durlachs Beste Käsespätzle“ mit Röstzwiebeln, Bergkäse und kleinem Salat a/g/2	17,50 €

Flammkuchen

„Elsässer Art“ Schmandsoße, Speck und Zwiebeln a/c/g/1	9,50 €
„Spezial“ Schmandsoße, Speck, Zwiebeln und Mozzarella a/c/g/1/2	9,90 €
„Paris“ mit Schmandsoße, Wacholderschinken, Camembert & Preiselbeer-Gelee a/c/g/1/8	13,90 €
„Salmone“ Schmandsoße, Dill, Räucherlachs, roten Zwiebeln und rosa Pfeffer a/c/d/g	14,90 €
„Chefe“ Schmandsoße, Schmortomaten, Knoblauch, Frühlingszwiebeln, gebratene White Tiger Garnelen (18 Stck) mit Chili & Rosmarin-Thymian-Öl a/c/d/g	19,90 €

Salate

Kleiner gemischter Salat mit Rohkost und Blattsalaten	5,90 €	Feldsalat mit gebratenen Streifen vom Argentinischen Black Angus Rumpsteak, Tomate, Salatgurke, Pinienkernen und Grana Padano h/g	25,90 €
Großer gemischter Salat mit Rohkost und Blattsalaten, Tomaten & Gurken	11,50 €	Feldsalat mit Himbeer-Dressing, lauwarmem, aromatisierten Ziegenkäse, Wald-Beeren, Duft-Honig und gerösteten Mandeln a/h/g	23,90 €
„Silvias Feldsalat“ mit gerösteten Nüssen h/g	7,90 €	Feldsalat mit gebratenen Schwarzwälder Schinkenstreifen und Croutons a/1/8	9,90 €
Salatvariation „Teriyaki“ Großer gemischter Salat mit Rohkost und Blattsalat, Tomaten, Salatgurken, Hähnchenstreifen und Teriyakisoße a/6/7	19,90 €	Salatvariation "Edelfisch" Großer gemischter Salat mit Rohkost- & Feldsalat, Tomaten & Salatgurke in Balsamico-Dressing, auf der Haut gebratenem Lachs, Zander & und in Knoblauch gebratenen White Tiger Garnelen, aromatisiert mit Rosmarin-Thymian-Öl b/c/d	29,90 €
Feldsalat "Gamba" mit Tomaten, Salatgurke und in Knoblauch gebratenen White Tiger Garnelen (18 Stck.), aromatisiert mit Rosmarin-Thymian-Öl b/c/d	24,90 €	<u>Dressings:</u> Balsamico-Dressing 6 Himbeer-Dressing 6 Walnuß-Dressing h/6	
Feldsalat mit Walnuss-Dressing, Trauben & gerösteten Nüssen an Bresaola Magatello aus den Alpentälern von Valtellina, vollständig luftgetrocknet (mind. 4 Monate gereift) h/g	22,90 €	<i>Gerne servieren wir Ihnen zu ihrem Salat eine kleine Brotauswahl a</i>	
Carpaccio vom Rind an Feldsalat, Pinienkernen & Grana Padano h/g	19,50 €		

Hauptgänge Fleisch

Getrübefelte Tagliatelle mit gebratenem Hähnchen und Gemüse a/g/h/2/7	21,90 €
Panierte Schweineschnitzel in Butter gebraten mit Pommes Frites und Bratensoße a/c/g/h/7/8	16,90 €
Senioren schnitzel in Butter gebraten mit Pommes Frites und Bratensoße a/c/g/h/7/8	11,50 €
Schweinemedallions im Speckmantel an 3erlei Pfeffer, Cognac-Rahmsoße und Butterspätzle a/c/g/1/7/13	27,90 €
Tafelspitz vom Rind an Meerrettich-Soße mit frisch geriebenem Meerrettich, Butterkartoffeln & roter Beete g/7	25,90 €
Argentinisches Black Angus Rumpsteak (ca. 300g) mit Kräuterbutter und Pommes Frites 7/8	33,90 €
Argentinisches Black Angus Rumpsteak (ca. 300g) an Schmorgemüse, Sauce Bernaise und Rosmarinkartoffeln g/7	37,90 €
Hirschedelragout an Wildpreiselbeer-Birne mit gerösteten Mandeln, geschmelzten Semmelknödeln und Apfel-Zimt-Rotkraut a/c/g/h/7	28,90 €
In Schokoladen-Jus geschmorter Wildschweinbraten an Haselnuss-Schupfnudeln, gebratenen Pilzen und Schmorgemüse a/c/g/h/7	29,90 €

Hauptgänge Fisch

Lachs auf der Haut gebraten an Meerrettich-Risotto, mit frisch geriebenem Meerrettich und Rote-Beete-Chips a/d/g	29,90 €
Edelfischvariation mit Lachs, Zander und White Tiger Garnelen auf Kürbis-Risotto mit Kürbiskern-Öl, gerösteten Kürbiskernen & Kürbis-Chips a/b/d/g	32,90 €
18 Stck. gebratene White Tiger Garnelen mit Knoblauch, Chili und Limone in Rosmarin-Thymian-Öl an Steinofenbaguette a/d	23,90 €

Wir verwenden ausschließlich tagesfrischen Fisch!

Beilagen

Butterspätzle a/c	3,90 €
Pommes Frites 8	3,90 €
Petersilienkartoffeln	3,90 €
Tagliatelle a	3,90 €

Soße/Dips

Ketchup 1/2/6	0,50 €
Mayo c/1/2/6	0,50 €
Bratensoße a	1,50 €
Cognac-Pfefferrahm-Soße a/g/13	1,90 €



Menü-Empfehlungen

Menü 1 (vegetarisch)

Vegane Cremesuppe vom Muskat- & Hokaidokürbis
mit Kokosmilch, Kürbiskernöl & gerösteten Kürbiskernen a/g/7

Gebratene Kartoffeln mit Blattspinat, Knoblauch, Muskatnuss,
aromatisiertem Olivenöl, Kürbiskernöl & gerösteten Nüssen a/g/h

Tannenhonig-Parfait auf lauwarmen, beschwipsten &
karamellisierten Schattenmorellen mit Zartbitterschokolade,
Schlagsahne & gerösteten Mandeln a/g/h/13

p.P. 34,90 €

Menü 2

Feldsalat mit gebratenen Schwarzwälder Schinkenstreifen und
Croutons, Dressing nach Wahl a/1/8

Meerrettich-Schaumsüppchen vom Tafelspitz
mit Tafelspitzwürfeln, Petersilie & roter Beete a/g/7

In Schokoladen-Jus geschmorter Wildschweinbraten
an Haselnuss-Schupfnudeln, gebratenen Pilzen und
Schmorgemüse a/c/g/h/7

Lebkuchen-Parfait auf lauwarmen, beschwipsten &
karamellisierten Zimt-Zwetschgen mit Zartbitterschokolade,
Schlagsahne & gerösteten Mandeln a/g/h/13

p.P. 49,90 €

Dessert

Waldbeer-Panna-Cotta mit frischer Minze a/g	6,90 €
„Tiramisu Classico“ mit exotischen Früchten a/c/g	8,90 €
Apfelstrudel mit Vanilleeis, Vanillesoße, Früchten und Mandelsahne a/c/g/h	9,50 €
„Heiße Liebe“ 3 Kugeln Vanilleeis, Sahne, geröstete Mandeln und heiße Himbeeren a/c/g/h	9,90 €
„Schwarzwaldbecher“ mit Kirsch-, Schoko- und Vanilleeis, karamellisierten abgezogenen Kirschen, Kirschwasserbisquit, Schokolade und Schokosauce a/c/g/13	9,90 €
„Schwarzwälder Kirschwasser-Parfait“ auf lauwarmen, beschwipsten & karamellisierten Kirschen, Schlagsahne & gerösteten Mandeln a/c/g/h/13	12,50 €
Tannenhonig-Parfait auf lauwarmen, beschwipsten & karamellisierten Schattenmorellen mit Zartbitterschokolade, Schlagsahne & gerösteten Mandeln a/g/h/13	12,90 €
Lebkuchen-Parfait auf lauwarmen, beschwipsten & karamellisierten Zimt-Zwetschgen mit Zartbitterschokolade, Schlagsahne & gerösteten Mandeln a/g/h/13	12,90 €

ALLERGENE

Enthält:

- A** Glutenhaltiges Getreide
- B** Krebstiere
- C** Eier
- D** Fisch
- E** Erdnüsse
- F** Soja
- G** Milch (einschließlich Laktose)
- H** Schalenfrüchte
- I** Sellerie
- J** Senf
- K** Sesamsamen
- L** Schwefeldioxid und Sulphite
- M** Lupinen
- N** Weichtiere

ZUSATZSTOFFE

Enthält:

- 1** mit Konservierungsstoff
- 2** mit Farbstoff
- 3** mit Antioxidationsmittel
- 4** mit Geschmacksverstärker
- 5** mit Phosphat
- 6** mit Süßungsmittel(n)
- 7** enthält eine Phenylalaninquelle
- 8** geschwefelt
- 9** geschwärzt
- 10** gewachst
- 11** koffeinhaltig
- 12** chininhaltig
- 13** Alkohol (Compass-interne Kennzeichnungspflicht)

Bei den Allergenen handelt es sich um natürliche Bestandteile von Lebensmitteln, die gegebenenfalls bei manchen Personen eine Überempfindlichkeitsreaktion des Körpers auslösen können.

Nach dem geltenden Lebensmittelrecht sind die aufgeführten Zusatzstoffe und Allergene zu kennzeichnen. Wir machen sie auf unseren Speisekarten und Preisaushängen unter den entsprechenden Nummern bzw. Buchstaben kenntlich.

Hinweis zum Haftungsausschluss:

Die Angaben über die Inhaltsstoffe der Speisen beruhen auf Informationen, die wir von den Herstellern und Lieferanten erhalten. Aufgrund der Produktvielfalt der Hersteller ist es möglich, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt und auch Anteile von nicht aufgeführten Inhaltsstoffen in den Produkten als Spuren enthalten sind. Die hier aufgeführten Angaben zu Allergenen beziehen sich auf die rezepturgemäß verwendeten Zutaten. In unseren Betrieben werden verschiedenste Zutaten teilweise gleichzeitig verwendet. Trotz gründlicher Reinigung zwischen allen Arbeitsschritten kann nicht vermieden werden, dass es zu Kreuzkontaminationen kommt. Es kann daher nicht ausgeschlossen werden, dass in den angebotenen Speisen neben den gekennzeichneten Zutaten noch Spuren anderer Inhaltsstoffe enthalten sind. Eine Haftung für eine vollständige Aufzählung der aufgeführten Inhaltsstoffe wird daher ausgeschlossen.