Pfeffer & Salz
WEINHOTEL

Suppen

Rinderkraftbrühe | Schwäbische Einlage

Hokkaido Kürbissuppe mit Kernöl

Pfifferling-Pilzrahmsuppe | Sahnehäubchen

Vorspeisen & Zwischendurch

Rote Bete Carpaccio|Monte Ziego Bio Ziegenfrischkäse gratiniert
Salatnest | Haselnussöl | Honig

Vitello -Tonnato | feines Kalbfleisch | Thunfischsoße
Knackiger Herbstsalat

Beef Carpaccio vom Charolaise Rind |
mariniert | Feldsalat | Antipasti

Paté en Croute „Winzerpastete“ in der Teigkruste
Feldsalatboquet | Sellerie | Schwarze Walnuss

Badischer Feldsalat aus dem Markgräflerland
mit geröstetem Bauchspeck | Kracherle

Klassische Gerichte aus Großmutters Küche

Schwäbischer Sauerbraten
Kartoffelknödel | Gemüsegarnitur

Sanft in Burgunder geschmortes Rinderbäckle „Unser Klassiker“
an Kartoffelpüree | buntes Marktgemüse

Kalbsleberstreifen sauer nach Art des Chefs
Bratkartoffeln

Hirschkalbsbraten in Burgundersoße | Waldpilze
Williamsbirne | Preisdelbeeren | geschabte Spätzle | Krokette

Knackig buntes Salatgericht

Bunter Herbst- Salatteller | gemischte Rohkost und Blattsalate
mit **gegrillter Putenbrust** | Früchte | Antipasti | Französisches Weißbrot

Bunter Herbst- Salatteller mit gegrillten Rinderhüftstreifen
Früchte | Antipasti | Französisches Weißbrot

Bitte beachten Sie, dass es sich um einen Auszug aus unserer Speisekarte handelt. Da wir regional und saisonal kochen, sind die aufgeführten Gerichte nicht immer auf der Karte zu finden.

Pfeffer & Salz
WEINHOTEL

Fleischlose Gerichte

Gemüsebratling in Butter gebraten | frischen *Champignons in Butter*
Bechamelsoße | Marktgemüse | Dampfkartoffel

Spinat-Bergkäseknödel in Butter gebraten
Champignons | Marktgemüse | Sauce Bechamel

Gefüllte Nudeltaschen Marone -Trüffel | Burgunderkraut
Pfefferschaum | gegrillter Hokkaido Kürbis | Feldsalat

Fluss | Meer

Thunfisch vom Grill rosa gebraten | Orangenpfeffer
Ratatouille | Rosmarin Kartoffeln

Kabeljaufilet gebacken | Riesling-Rahmkraut - Krebsschwänze
Rosmarinkartoffel

Frische Schwarzwaldforelle aus dem Haigerach
Zitronenbutter | Dampfkartoffeln

Spezialitäten | Grill | Pfanne

Gengenbacher Nachtwächter „Chef´s Pfännle“
Schweinefilet Medaillons | Champignonrahmsoße
Marktgemüse | geschabte Spätzle

Rustikaler Grillteller vom Rost
3 kleine Steaks | Würstchen | Pommes Frites | Ajvar

Kalbsrückensteak vom Grill | Morchelrahmsoße
Marktgemüse | geschabte Spätzle

Putengeschnetzeltes „Indisch“ Curryrahmsoße | Ananas
Basmati-Wildreis-Timbale

Hähnchenbrustfilet unter der Parmesankruste
Tomaten-Paprikasoße | feine Butternudeln

Rumpsteak „DON VITO“ Pariser Pfefferrahmsoße | Cognac
Pommes frites

Bitte beachten Sie, dass es sich um einen Auszug aus unserer Speisekarte handelt. Da wir regional und saisonal kochen, sind die aufgeführten Gerichte nicht immer auf der Karte zu finden.