

## Fünf- Gang ABENDMENÜ

Tartar von der gebeizten Lachsforelle mit Quinoa und Avocado  
auf feiner Sommer-Gaspacho

\*\*\*

Tranche vom Steinbutt auf  
cremigem Artischockenpüree mit frischen Erbsen

\*\*\*

Rosa gebratene Kalbsroulade mit frischen Pfifferlingen  
auf provenzalischem Gemüseragout mit Thymianpolenta

\*\*\*

Pfaffenberger Holunderblütengranité mit Honigmelone

\*\*\*

Limoncello Pana Cotta mit glasierten Aprikosen und Zitronensorbet

5 - Gang - Menü: 59,90 €

Mini - Menü (von allen Gängen eine kleinere Portion) : 51,00 €

Menübestellungen abends bis 20.15 Uhr

Wir empfehlen dazu als passende Getränkebegleitung

0,1l 2018er Sauvignon blanc trocken

Weingut Martin Waßmer Markgräflerland/ Baden

\*\*\*

0,1l 2017er Durbacher Spätburgunder Rosé trocken

Weingut Schwörer, Durbach/ Baden

\*\*\*

0,1l 2018er Primitivo Salentino trocken IGT- Cantina Enoitalia

4-monatige Lagerung in slovenischer Steineiche

Salento, Apulien

\*\*\*

Kaffee oder Digestif

Total: 16€

## Vorspeisen

---

Kleiner Beilagensalat mit Rohkost	4,50€
Blattsalat der Saison	4,80€
• mit Rohkostsalat	5,50€
• mit milder Sherry-Vinaigrette, gebratenen Champignons und frisch gehobeltem Parmesan	7,90€
Sommerlicher Chicorée-Salat mit Orangenfilets, Melonenspalten und Grapefruit	8,90€
Gefüllte Auberginen-Röllchen auf Büffelmozzarella mit Pflücksalat und Pinienkernvinaigrette - mit eingelegten Sardinen-Filets	8,90€ +3,10€
Tomatenbruschetta mit karamellisiertem Ziegenkäse, Parmaschinken, frischer Feige und Rucola	9,80€

## Suppen

Rinderkraftbrühe mit Kräuterflädle	5,20€
Sellerie-Schaumsüppchen mit gebratenen Pfifferlingen	7,50€
Gazpacho - kalte erfrischende Gemüsesuppe mit Avocado-Paprika-Gurken Einlage	6,50€

## Schlüssel „Sommer“ Street-Food

### Vorspeisen

Warmer Pulposalat mit Chorizzo und Grillgemüse an milder Krustentiermagen	16,50€
Gebratene Knoblauch-Garnelen mit gerilltem Tomatenbrot und Paprika	14,90€

### Hauptgang

Pulled-Pork-Burger mit würziger Whiskey-Sauce, Cheddar Käse, Schmelzzwiebeln und Berggasthof-Pommes	18,50€
---	--------

## Hauptgerichte

### Sommerliche Salatteller

---

Großer bunter Salatteller mit verschiedenen Blattsalaten und Rohkost 9,00€  
Wahlweise mit:

- gegrillten Lachstranchen und süß-scharfem Chili-Dip + 8,90€
- gebratener Hähnchenbrust „Caesar Style“ + 7,50€
- kleinem Rinderrückensteak + 11,00€
- mit gebackenem Kalbsschnitzel + 8,50€

### Fisch

---

Filets vom der heimischen Schwarzwaldforelle aus Günter`s Forellenweier  
(Atzenbach) mit Pilzravioli, Rahm-Kohlrabi und Pfifferlingen 22,50€

Filet vom Wolfsbarsch auf Karotten-Ingwer-Püree mit Couscous  
und grünem Apfel 26,00€

### Fleisch

---

#### Vom Lamm

Lammhüfte rosa gebraten mit Rahmpolenta und grünen Bohnen 24,50€

#### Vom Schwein

#### Paniertes Schnitzel

in Butterschmalz gebraten mit Pommes frites oder Kartoffelgurkensalat

- vom regionalen Schweinerücken 13,90€
- vom Kalbsrücken 18,50€

#### Schweinerückensteak unter der Kräuterkruste

mit frischem Marktgemüse und hausgemachten Kartoffelbällchen 18,50€

### „Schlüssel“ – Familienpfanne ab 2 Pers.

Schweineschnitzel in Rahmsauce mit hausgemachten Spätzle,  
Pommes frites und frischem Marktgemüse 15,50€ pro Pers.

### Vom Rind

#### Zwiebelrostbraten in Burgunderjus

mit Röstzwiebeln oder Schmelzzwiebeln, Spätzle & Gemüse 22,50€

#### Rinderrückensteak wahlweise mit unserem hausgemachten

Barbequelack oder Kräuterbutter mit Wurzelgemüse,  
Mais und Berggasthof-Pommes 26,50€

### Vegetarisch

---

Frische Champignon-Steinpilz-Ravioli mit gebratenen Pfifferlingen  
und gehobeltem Parmesan 18,90€

Mediterranes Gemüseragout im Teigkissen mit karamellisiertem  
Ziegenkäse und Zupfsalaten 18,50€

Tagliarini Nudeln mit Lauch, getrockneten Tomaten, Steinchampignons,  
Oliven, Cilli, gehobeltem Parmesan und Rucola 14,90€

## Und zum Schluss...

Mascarponecreme mit frischen Beeren, Waldfruchtsorbet und hausgemachten Meringuen <sup>2) 3)</sup>	8,50€
Limonenmousse mit Sommerfruchtsalat und Mangosorbet	7,90€
Limoncello Pana Cotta mit glasierten Aprikosen im Thymiansud und Zitronensorbet	8,90€
Kirschplotzer mit Vanilleeis	7,50€
Dessertvariation „Schlüssel“ Lassen Sie sich überraschen	14,50€
1 Kugel Sorbet <sup>3) 2)</sup> (Cassis, Zitrone, Mango, Birne, Waldfrucht)	2,50€
1 Kugel Eis <sup>2) 3) #) c)</sup> Schoko, Vanille, Erdbeere, Hasel – o. Walnuss)	1,90€
Sorbet Trilogie mit Sekt <sup>3) 2)</sup>	6,50€
Gemischtes Eis <sup>2) 3)</sup> (mit Sahne) <sup>#) c)</sup>	4,90€ (5,20€)
Sahnemeringe mit Eis <sup>2) #) c)</sup>	4,90€
Espresso-Krokant-Eisbecher <sup>2) #) c)</sup> mit Esspressokrokanteis, Schokoeis & Esspressolikör <sup>7)</sup>	5,90€
Nussbecher mit Amaretto und Nüssen Haselnuss-, Walnuss, und Vanilleeis <sup>2) 3) c) #)</sup>	5,90€
Schokoladeneis <sup>2) c) #)</sup> mit Eierlikör	4,90€
„Eispresso“ - 1 Kugel Vanilleeis <sup>2) c) #)</sup> in Espresso <sup>7)</sup>	3,50€
Vanilleeis <sup>2) a) c) #)</sup> mit heißen Himbeeren	5,50€
Schwarzwaldbecher mit Sauerkirschen, Kirschwasser, Vanille- und Schokoeis <sup>2) #) c)</sup>	5,80€
Birnenschwips <sup>3)</sup> – Klein aber fein 1 Kugel Birnensorbet mit Schwarzwälder Williams	4,30€

