

Zu der aktuellen Karte gibt es jeden Abend eine wechselnde Tagesempfehlung.
Die „große“ Karte kann sich täglich aufgrund der Produktverfügbarkeiten ändern.
Montag und Dienstags servieren wir eine etwas verkleinerte, andere Speisekarte.

SOMMERMENÜ

Hausgemachte Wildpaté de la Campagne
mit Birnen-Fenchelsalat und karamellisierten Haselnüssen, dazu Feigenmarmelade

Geschmortes Kalbsbäckle
mit geschmorten kleinen Karotten, cremiger Parmesan-Polenta und frittierter Petersilie

Pfirsich Melba – Pfirsichragout aus dem Ofen
mit Vanilleespuma, knusprigen Mandelstreuseln und hausgemachtem Himbeersorbet

als 3-Gang // 55

SPIELWEGMENÜ

Gänseleberterrine mit Schokoladen „fleur de sel“,
Quittengelée und Brioche

Gebratene Wild-Blutwurst vom Chef
mit gegrilltem Pulpo, Kartoffelstampf, Blattspinat, frischem Meerrettich und Jus

Rosa gebratener Rehrücken und geschmorte Rehschulter
mit geschwenkten Pfifferlingen, frischen Erbsen aus der Schote,
handgerollten Schupfnudeln und Mélange Noir Aprikosen

Sauerrahm-Pistazien-Frischkäse-Schnitte mit Kirschsorbet,
eingelegten Kirschen und Pistazien-Crumble

Gehobelter 18 Monate alter Spielweger Bergkäse mit Walnussöl

3-Gang Gänseleber, Blutwurst & Reh // 86

3- Gang Gänseleber, Reh & Dessert // 80

3-Gang Blutwurst, Reh & Dessert // 76

4-Gang mit Dessert oder Käse // 94

5-Gang // 99

(Der Gänseleber-Preis ist in den letzten Wochen explodiert, wir passen ihn wieder nach „unten“ an,
sobald sich der Preis „entspannt“ hat.)

#FUCHSTEUFELESWILDES MENÜ

Ceviche vom Kabeljau, roh mit Zitrusfrüchten mariniert,
dazu geräucherte Paprika-Mayonnaise, Koriander und rote Zwiebeln

Viki's Wildschwein-Dim-Sum, gefüllt mit Knollengemüse,
Zuckerschoten & Zitronengras, dazu Soja-Sauce

Gegrilltes Wildschweinfilet mit Teriyaki glaciert auf dem Holzkohlegrill,
dazu wilder Brokkoli, knusprige Gemüse-Frühlingsrolle, Jus und Koriander

Geeiste Erdnusschnitte mit Salzkaramell und zweierlei Mango

als 4-Gang // 83

DIE SPÄTESTMÖGLICHE BESTELLUNG UNSERER GROßEN MENÜS IST UM 20:15 UHR.

// VORSPEISEN

Hausgemachte Wildpaté de la Campagne von Reh und Wildsau mit Birnen-Fenchelsalat und karamellisierten Haselnüssen, dazu Feigenmarmelade // 20

Gesmokter Kalbsnack knusprig gebacken mit hausgemachtem Spitzkohl-Kimchi und Miso-Mayonnaise, Teriyaki und Koriander // 20

Bunter Tomaten-Wassermelonensalat mit Tomaten vom Lindenbrunnenhof, Büffelmozzarella von „Büffel Bill“, Basilikum aus Mamas Garten, Basilikum Pesto und „altem“ Balsamico mit luftgetrocknetem Coppa // 25

Ceviche vom Kabeljau, roh mit Zitrusfrüchten mariniert, dazu geräucherte Paprika-Mayonnaise, Koriander und rote Zwiebeln // 24

Gänseleberterrine mit Schokoladen „fleur de sel“, Quittengelée, hauseingelegten schwarzen Nüssen und Brioche // 31
(Der Gänseleber-Preis ist in den letzten Wochen explodiert, wir passen ihn wieder nach „unten“ an, sobald sich der Preis „entspannt“ hat.)

// SUPPEN

Tagessuppe „Die von Heute“ (vegetarisch) // 8

Badische Flädlesuppe // 9



// ZWISCHENDURCH

Chef's gebackene und gebratene Wild-Blutwurst mit Hirschherzen und Hirschleckern, dazu gegrillter Pulpo, Kartoffelstampf, Pflückspinat, frischer Meerrettich und Jus // 21

Viki's Wildschwein-Dim-Sum, gefüllt mit Knollengemüse, Zuckerschoten & Zitronengras, dazu Soja-Sauce // 14,50

// HAUPTSACHE

Geschmortes Kalbsbäckle mit geschmorten kleinen Karotten, cremiger Parmesan-Polenta und frittierter Petersilie // 29

Aus der Wurstküche des Chefs: Gebackene und gebratene Wild-Blutwurst von Hirschherzen und Hirschleckern mit gegrilltem Pulpo, Kartoffelstampf, Pflückspinat und Beurre Blanc, dazu frischer Meerrettich // 33

Rosa gebratener Rehrücken und geschmorte Rehschulter mit geschwenkten Pfifferlingen, frischen Erbsen aus der Schote, handgerollten Schupfnudeln und Mélange Noir Aprikosen // 42

Gegrilltes Wildschweinfilet mit Teriyaki glaciert auf dem Holzkohlegrill, dazu wilder Brokkoli, knusprige Gemüse-Frühlingsrolle, Jus und Koriander // 36

Gerne bereiten wir Ihnen alle Gerichte auch als kleine Portion zu - 3,50

// VEGETARISCHE GERICHTE

Vorspeisen:

Tagessuppe „Die von Heute“ // 8

Asiatisch geschmorte Sellerieknolle mit Erdnusspüree, gepickelten Radieschen und kalter Sesam-Velouté // 17,50

Bunter Tomaten-Wassermelonensalat mit Tomaten vom Lindenbrunnenhof, Büffelmozzarella von „Büffel Bill“, Basilikum aus Mamas Garten, Basilikum Pesto und „altem“ Balsamico // 22

Hauptgänge:

Hausgemachte Frischkäseravioli mit Basilikumpesto, dazu Pfifferling-Artischocken-Gemüse, geschmolzene Tomaten, Kräuter-Beurre-Blanc und Kräuter aus Sabines Garten // 29,50

Kartoffel-Kräuter Stampf mit „verlorenem Ei“, sautiertem Spinat vom Lindebrunnenhof, gerösteten Pinienkernen und Gartenkresse // 24
als veganes Gericht ohne Ei zubereitet // 22

Gebratenes „Asia“ Gemüse vom Lindenbrunnenhof und Tom Ka-Sud mit Mango, mariniertem Reis, Koriander und frischer Minze // 24
mit gebratenem Tofu // 27

Hausgemachte Linguine mit Rucola-Pesto, geschmorten Tomaten und gebratenem Brokkoli // 26

// DESSERT

Sauerrahm-Pistazien-Frischkäse-Schnitte mit Kirschsorbet, eingelegten Kirschen und Pistazien-Crumble // 15

Pfirsich Melba – Pfirsichragout aus dem Ofen mit Vanilleespuma, knusprigen Mandelstreuseln und hausgemachtem Himbeersorbet // 14

Geeiste Erdnusschnitte mit Salzkaramell und zweierlei Mango // 15

Oma Christels Quark-Waffel mit geschmorten Aprikosen, Eierlikör und weißem Mandeleis // 15

1 Kugel Fox Lady Gin Tonic Sorbet // 4

1 Kugel hausgemachtes Sorbet // 3,50 (Himbeere / Cassis / Erdbeere / Passionsfrucht / Mango)

1 Kugel hausgemachtes Eis // 3,50 (Tahiti-Vanille/ Sauerrahm/ Valrhona Schokolade/Joghurt-Brombeere)

1 Kugel hausgemachtes Sorbet / Eis + Spirituose (Gin / Vodka / Rum / Eierlikör) // 8,50

// AUS DER SPIELWEG KÄSEREI

Spielweger Bergkäse, Obermünstertäler Weichkäse und Ricotta-Frischkäse mit Spielweger Früchtebrot und Birnen-Chutney // 14

Gehobelter 18 Monate alter Spielweger Bergkäse mit Walnussöl // 11





// KINDERKARTE

Fischstäbchen // 8,50

Nürnberger Rostbratwürstle // 8,50

Schwäbische Maultaschen - geröstet mit Tomatensauce oder in der Brühe serviert // 9,50

Geschnetztes "Züricher Art" (Putenbrust) // 9,90

Paniertes Schnitzel // 9,90

Penne mit Rinder- Bolognese oder Tomatensauce // 9,90

Gebrautes Fischfilet (nach Angebot des Tages) // 14

dazu servieren wir nach Wahl:

Nudeln / Pommes Frites / Butterkartoffeln / Reis

Kartoffelkroketten / Karottengemüse / Salatteller

... und als Dessert: Schokoladenfondue // 7,50

// „Sharing is caring“ - Sie möchten sich ein Gericht mit mehreren Personen teilen?

Wir berechnen € 3,50 pro weitere Person für das Gedeck mit Landbrot und Butter

#cookedby SPIELWEG KÜCHEN TEAM

Viki und Johannes mit Sous-Chef Christoph, Nicole, Rafaou, Daniel, Thomas, Clarissa, Amelie, Robin und Celina mit den Azubis Samuel, Noah, Stephan, Tjark, Martin, Jonathan, Robert, Jacob und Quirin