

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.

WINTERMENÜ

Pâté en croûte mit Reh, Kalbshüfte, Garnele, Poularde und Totentrompetenpilzen
-klassisch im Pastetenteig gebacken und mit Gelee aufgefüllt-
dazu Fenchelsalat und hausgemachte Feigenmarmelade

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

Kürbiskernparfait mit Blutorangenkompott,
weißer Schokoladen-Espuma und karamellisierten Kürbiskernen

als 3-Gang // 55

SPIELWEGMENÜ

Gänseleberterrinen mit Schokoladen „fleur de sel“,
Quittengelée und Haselnuss-Brioche

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

Rosa gebratener Hirschkalbsrücken und geschmorte Hirschkalbsschulter
mit Gewürz-Rotkraut, handgerollten Mohn-Schupfnudeln und Mélange Noir Quitten

Opera-Schokoladen-Schnitte mit hausgemachtem Kaffeeis

Gehobelter 18 Monate alter Spielweger Bergkäse mit Walnussöl

3-Gang Gänseleber, Blutwurst & Hirschkalb // 86

3-Gang Gänseleber, Hirschkalb & Dessert // 80

3-Gang Blutwurst, Hirschkalb & Dessert // 76

4-Gang mit Dessert oder Käse // 94

5-Gang // 99

#FUCHSTEUFELSWILDES MENÜ

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

Pho von der Wildente (traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche)
mit Wildenten-Wan-Tan, Nudeln, asiatischem Gemüse, Koriander & Chili-Öl

Grünes Thai-Curry mit gebratener Wildentenbrust (pikant)
und Wildenten Dim-Sum aus der Keule, dazu grünes gebratenes Gemüse,
frischer Koriander & Minze

*Wildenten werden mit Schrot bejagt. Wir versuchen, alle Schrotkugeln zu entfernen,
es kann jedoch immer mal vorkommen, dass man eine Kugel im Fleisch nicht sehen kann.*

Rüblükuchen 2.0

Karottenkuchen mit Passionsfrucht, Physalis,
Sauerrahmeis und Orangenkompott

als 4-Gang // 83

DIE SPÄTMÖGLICHSTE BESTELLUNG UNSERER GROßEN MENÜS IST UM 20:15 UHR

// VORSPEISEN

Pâté en croûte mit Reh, Kalbshüfte, Garnele, Poularde und Totentrompetenpilzen
-klassisch im Pastetenteig gebacken und mit Gelee aufgefüllt-
dazu Fenchelsalat und hausgemachte Feigenmarmelade // 19

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

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

Gänseleberterrinen mit Schokoladen „fleur de sel“,
Quittengelée, hauseingelegten schwarzen Nüssen und Haselnuss-Brioche // 31

Lauwarm geräucherte Forelle aus der Wutach mit Honig und Soja mariniert,
dazu Roggen aus der Adlermühle und bunte Beeten // 26

// SUPPEN

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

Pho von der Wildente (traditionelle Suppe der vietnamesischen Küche)
mit Wildenten-Wan-Tan, Nudeln, asiatischem Gemüse, Koriander & Chili-Öl // 21

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

Geräucherter und gratinierter Markknochen vom Rind mit geröstetem Graubrot,
Fleur de Sel und kleinem Salat // 14,50

// HAUPTSACHE

Auf der Haut gebratener Kabeljau Loin mit geschwenktem jungen Grünkohl aus der Pfanne,
dazu Kräutersaitlinge und Fregola Sarda, Orangen-Grand-Masala-Beurre Blanc // 37

Forelle Riesling 2.0 – Pochiertes Forellenfilet mit Knollengemüwestreifen, kleinen Dampfkartoffeln,
Riesling-Butterschaum und Brot-Schnittlauchbröseln // 28

Geschmortes Kalbsbäckle mit geschmorten kleinen Karotten, cremiger Parmesan-Polenta
und frittiertes 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 Hirschkalbsrücken und geschmorte Hirschkalbsschulter
mit Gewürz-Rotkraut, handgerollten Mohn-Schupfnudeln und Mélange Noir Quitten // 41

Grünes Thai-Curry mit gebratener Wildentenbrust (pikant) und Wildenten Dim-Sum aus der Keule,
dazu grünes gebratenes Gemüse, frischer Koriander & Minze // 38

*Wildenten werden mit Schrot bejagt. Wir versuchen, alle Schrotkugeln zu entfernen,
es kann jedoch immer mal vorkommen, dass man eine Kugel im Fleisch nicht sehen kann.*

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



// VEGETARISCHE GERICHTE

Vorspeisen:

Tagessuppe „Die von Heute“ // 8

Quinoa-Salat mit gepickeltem Gemüse, Süßkartoffeln aus dem Ofen, Rote-Bete-Hummus und geräuchertem Ricotta aus der Spielweg Käseerei, Lauchasche // 18

Hauptgänge:

Hausgemachte Frischkäseravioli mit Kürbis-Gemüse vom Lindenbrunnenhof, gepickeltem Kürbis und Kürbisschaum, dazu ein kleiner Kräutersalat // 29,50

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

Gebratenes „Asia“ Gemüse vom Lindenbrunnenhof im grünen Thai Curry Sud ,
mariniertem Reis, Koriander und frischer Minze // 24
mit gebratenem Tofu // 27

Hausgemachte Linguine mit gebratenen Rosenkohl, dazu Birnen vom Grill, Staudensellerialesalat und Kräuter-Beurre Blanc // 26

// DESSERT

Rüblükuchen 2.0 - Karottenkuchen mit Passionsfrucht, Physalis, Sauerrahmeis und Orangenkompott // 13

Opera-Schokoladen-Schnitte mit hausgemachtem Kaffeeeis // 13

Kürbiskernparfait mit Blutorangenkompott, weißer Schokoladen-Espuma und karamellisierten Kürbiskernen // 14

Oma Christels Quark-Waffel mit Spielweger Rumtopf, dazu Viki's Eierlikör und Zimteis // 15

1 Kugel Tom-Kha Eis mit den Aromen aus Thailand (Kokosnuss, Ingwer, Chili und Zitronengras), dazu Mango Ragout // 5,50

1 Kugel Fox Lady Gin Tonic Sorbet // 4

1 Kugel hausgemachtes Sorbet // 3,50

(Himbeere / Cassis / Erdbeere / Passionsfrucht / Mango / Ananas / Blutorange)

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

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 Apfelkompott // 14

Gehobelter 18 Monate alter Spielweger Bergkäse mit Walnussöl // 11

#cookedby SPIELWEG KÜCHEN TEAM

Viki und Johannes mit Sous-Chef Christoph, Nicole, Rifaou, Daniel, Thomas, Konrad, Robin, Stephan, Lisa-Marie, Marit und Celina mit den Azubis Samuel, Tjark, Martin, Jonathan, Robert, Jacob, Quirin, Devid & Fred

