

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

Hausgemachte Wildpaté de la Campagne
mit Birnen-Fenchelsalat und Feigen Chutney

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

Gebranntes, weißes Schokoladen-Parfait
mit Rumtopf Früchten, Pistazien-Crumble und Cassissorbet

als 3-Gang // 55

SPIELWEGMENÜ

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

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

Rosa gebratener Hirschkalbrücken und geschmorte Hirschschulter
mit Schwarzwurzel-Spitzkohl-Gemüse vom Lindenbrunnenhof,
handgerollten Mohn-Schupfnudeln und Mélange Noir Quitten

Dacquoise-Schokoladen-Schnitte mit hausgemachtem Himbeersorbet

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

Scheiben vom Schottischen Lachs - schonend geräuchert -
mit mariniertem Sushi-Reis im Tom Kha Gai Sud,
dazu eingelegter Ingwer vom Lindenbrunnenhof und Mango

Spielweg Ramen (reichhaltige Japanische Nudelsuppe)
dazu frisches Gemüse, Ramen-Nudeln,
Spanferkel vom Hofgut Silva , gekochtes Bio- Ei, Chili und Frühlingslauch

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

*Wildfasan 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 // 85

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

// VORSPEISEN

Hausgemachte Wildpaté de la Campagne mit Birnen-Fenchelsalat und Feigen Chutney // 20

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

Scheiben vom Schottischen Lachs - schonend geräuchert - mit mariniertem Sushi-Reis im Tom Kha Gai Sud, dazu eingelegter Ingwer vom Lindenbrunnenhof und Mango // 24

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

Lauwarm geräucherte Forelle aus der Wutach mit Honig und Soja mariniert, dazu Roggen aus der Adlermühle und bunte Beeten // 24



// SUPPEN

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

Spielweg Ramen (reichhaltige Japanische Nudelsuppe) dazu frisches Gemüse, Ramen-Nudeln, Spanferkel vom Hofgut Silva, gekochtes Bio-Ei, Chili und Frühlingslauch // 26

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

Loup de Mer auf der Haut gebraten mit in Hummerschaum geschwenkten Muschelnudeln von „Pastificio dei Campi“, dazu Vongole aus der Nordsee und Blattspinat // 39

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 Hirschkalbrücken und geschmorte Hirschschulter mit Schwarzwurzel-Spitzkohl-Gemüse vom Lindenbrunnenhof, handgerollten Mohn-Schupfnudeln und Mélange Noir Quitten // 41

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

Wildfasan 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

Rote Beete-Roggen-Salat mit gepickeltem Gemüse, Süßkartoffeln aus dem Ofen, Hummus und geräuchertem Ricotta aus der Spielweg Käserei // 18

Hauptgänge:

Hausgemachte Frischkäseravioli mit buntem Beeten-Gemüse vom Lindenbrunnenhof, Beetenschaum und kleinem 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, Staudenselleriasalat und Kräuter-Beurre Blanc // 26

// DESSERT

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

Geeiste Dacquoise-Schokoladen-Schnitte mit hausgemachtem Himbeersorbet // 14

Gebranntes, weißes Schokoladen-Parfait
mit Rumtopf Früchten, Pistazien-Crumble und Cassissorbet // 14

Oma Christel's Quark-Waffel mit Apfelkompott, dazu Viki's Eierlikör und Zimteis // 14

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 / Mandarine)

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, Rafaou, Melissa, Daniel, Konrad, Robin, Stephan, Nico, Robert, Lisa-Marie und Marit mit den Azubis Samuel, Tjark, Martin, Jonathan, Jacob, Quirin, Devid, Ann-Sophie und Fred

