

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.

FRÜHLINGSMENÜ

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

Geschmortes Kalbsbäckle mit gebratenem Spargelragout, hausgemachten Frischkäse-Ravioli
und frittierter Petersilie

Joghurt-Schaum mit Rhabarberkompott,
Macadamianuss-Crumble, Sauerampfer-Crème und hausgemachtes Erdbeersorbet

als 3-Gang // 55

SPIELWEGMENÜ

Gänseleberterrine 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 grünem Gemüse vom Lindenbrunnenhof, Rhabarber aus dem Ofen, handgerollten Mohn-
Schupfnudeln und Mélange Noir Jus

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

#FUCHSTEFELSWILDES MENÜ

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

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

Surf and Turf vom grünen Thai-Curry (pikant)
mit krossem Schweinebauch vom Hofgut Silva und gebratener Rotgarnele,
dazu frischer Koriander, Minze & Sesam, gedämpfter Reis

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

Spargelspitzen Salat mit gehacktem Ei, Parmesan, Pinienkernen und Frühlingskräutern // 24 mit luftgetrocknetem Coppa // 27

// SUPPEN

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

Badische Flädlesuppe // 9

Spargelcremesuppe mit Spargelspitzen // 13

dazu Chefs Wildschweinbratwürstle // 16



// ZWISCHENDURCH

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

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

// HAUPTSACHE

Kabeljau auf der Haut gebraten mit gelben Linsen, gebratenem Sprossenbrokkoli, hausgemachter Falafel und Garam Masala Beurre Blanc // 37

Geschmortes Kalbsbäckle mit gebratenem Spargelragout, hausgemachten Frischkäse-Ravioli und frittiertes Petersilie // 29

Rosa gebratener Hirschkalbrücken und geschmorte Hirschschulter mit grünem Gemüse vom Lindenbrunnenhof, Rhabarber aus dem Ofen, handgerollten Mohn-Schupfnudeln und Mélange Noir Jus // 41

Surf and Turf vom grünen Thai-Curry (pikant) mit krossem Schweinebauch vom Hofgut Silva und gebratener Rotgarnele, dazu frischer Koriander, Minze & Sesam, gedämpfter Reis // 38

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



// VEGETARISCHE GERICHTE

Vorspeisen:

Tagessuppe „Die von Heute“ // 8

Spargelspitzenalat mit gehacktem Ei, Parmesan, Pinienkernen und Frühlingskräutern // 24

Hauptgänge:

Hausgemachte Frischkäseravioli mit gebratenem Spargelragout vom Lindenbrunnenhof, grüne Kräuter-Beurre-Blanc 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 hausgemachtem Gebirgsbärlauch-Pesto, gebratenem Sprossenbrokkoli, dazu Birnen vom Grill, Staudensellerialesalat // 26

// DESSERT

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

Joghurt-Schaum mit Rhabarberkompott, Macadamianuss-Crumble, Sauerampfer-Crème und hausgemachtes Erdbeersorbet // 14

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

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

Gehobelter 18 Monate alter Spielweger Bergkäse mit Walnussöl // 11

// „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, 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