



**Genuss
Gutscheine**

an der Rezeption
oder im
Online Shop
erhältlich



Nachmittagskarte

12-17 Uhr

Kuchen

Apfelkuchen / Zwetschkuchen	1,3,5,7,8	4,50 EUR
Wildheidelbeer-Käsekuchen	1,3,5,7,8	4,90 EUR
Schälchen Sahne		0,50 EUR

Gönnen Sie sich dazu eine unserer aromatischen Kaffee- und Teespezialitäten und lassen Sie den Moment in aller Ruhe ausklingen.

Salate

Frühlingsalat

bunt gemischt, mit hausgemachten Kräutercroûtons,
gerösteten Nüssen
und hausgemachtem Dressing

1,3,7,8,9,10

8,50 EUR



Große Salatschale der Saison

mit marktfrischen Salaten,
aromatischen Kräutern,
knusprigen Croûtons, gerösteten Nüssen
und hausgemachtem Dressing

1,3,7,8,9,10

12,50 EUR



Bowl mit lauwarmem Ziegenkäse

mit Nüssen, Trüffelhonig und Feld- & Wildkräutersalat
an feiner Preiselbeer-Vinaigrette

1,3,5,6,7,9,10

18,00 EUR



**Genuss
Gutscheine**

an der Rezeption
oder im
Online Shop
erhältlich



Nachmittagskarte

12-17 Uhr

Vesper

Herzhafter Flammkuchen "Elsässer Art"

hausgemacht mit Schmand,
Zwiebeln und knusprigem Speck

1,7,8,9

14,00 EUR



Vegetarischer Flammkuchen "Frühling"

hausgemacht mit feinem Schmand,
Spargelstücken, Paprika und Fetakäse

1,7,8,9

14,00 EUR



Der badische Dreiklang

Omas klassischer Wurstsalat
mit Bibiliskäse und Frühlingszwiebeln,
Brot oder Bratkartoffeln

1,7,9,10

16,50 EUR



**Genuss
Gutscheine**

an der Rezeption
oder im
Online Shop
erhältlich



Nachmittagskarte

12-17 Uhr

Vesper

Silberwald Toast

Schweinesteak auf geröstetem Toast, mit Schinken, Champignons und geräuchertem Speck, überbacken mit Cheddar, Sauce à la Crème mit Estragonaroma und kleinem Salatbouquet

1,7,8,9, 10

23,50 EUR



Zwei panierte Schweineschnitzel "Elztäler Art"

serviert mit kräftiger Jus und Preiselbeeren, wahlweise mit Kartoffelsalat und Schnittlauch oder goldgelben Pommes frites

1,3,7,9,18

21,50 EUR



Elztäler Bauernbratwürste

in würziger Biersauce mit roten Zwiebeln, knusprigem Brägele mit Thymian, serviert mit einem 0,3l Glas unseres hausgebrauten Bieres nach Wahl aus der Silberkönig-Brauerei

7,9,10,17,18

21,00 EUR



**Genuss
Gutscheine**

an der Rezeption
oder im
Online Shop
erhältlich



Nachmittagskarte

12-17 Uhr

Eis & Desserts

Pure Tradition - der Schwarzwald Becher

Vanille- und Schokoladeneis mit Schattenmorellen,
verfeinert mit Schwarzwälder Kirschwasser und Sahne 1,7,8,9

8,50 EUR



Das Gackern der Henne

Schokoladen- und Walnusseis, verfeinert mit Eierlikör,
knusprigen Streuseln und einer feinen Hippe 1,3,7,8

8,50 EUR



Das Früchtchen-Dessert

Fruchtiges Eis und frische Früchtchen,
Sahne und Grand Manier.
Erfrischend an heißen Tagen. 1,3,7,8

8,50 EUR



Apfelstrudel "Tiroler Art"

Warmer Apfelstrudel mit Walnusseis,
gerösteten Mandelblättchen auf Schlagobers.
Man riecht die Berge Tirols. 1,3,7,8

9,50 EUR



**Genuss
Gutscheine**
an der Rezeption
oder im
Online Shop
erhältlich



Nachmittagskarte

12-17 Uhr

Eis & Desserts

Sorbet-Träume

Dreierlei erlesene Sorbets mit frischen Früchten

1,3,7

8,50 EUR



Eine Kugel Sorbet

1,3,7

3,50 EUR



Gemischtes Eis mit drei Kugeln mit Sahne

1,3,7

7,00 EUR

7,50 EUR



Eine Kugel Eis mit Sahne

1,3,7

2,50 EUR

3,00 EUR



**Genuss
Gutscheine**
an der Rezeption
oder im
Online Shop
erhältlich



Abendkarte

18-21 Uhr

Vorspeisen

Mild geräucherter Lachs
auf einer Mischung aus
Zitronenöl und mildem Essig der Passionsfrucht,
Sahnemeerrettich, Kapern,
fein gewürfelte Zwiebeln und Weißbrot

1,4,7,10 15,50 EUR



Pasta alla Bruschetta
Spaghetti al dente
in einer aromatischen Sauce
aus sonnengereiften Kirschtomaten,
frischen Kräutern und Mozzarellaperlen,
verfeinert mit mediterranen Akzenten

1,7 20,50 EUR

Suppen

Cremiges Kartoffelrahmsüppchen
mit zarter Einlage von geräuchertem Forellenfilet

4,7,17 9,00 EUR



Regionales Bärlauchsüppchen
mit Kräutercroûtons

4,7,17 8,50 EUR



**Genuss
Gutscheine**

an der Rezeption
oder im
Online Shop
erhältlich



Abendkarte

18-21 Uhr

Hauptgänge

Zwei panierte Schweineschnitzel "Elztäler Art"

serviert mit kräftiger Jus und Preiselbeeren,
wahlweise mit Kartoffelsalat und Schnittlauch
oder goldgelben Pommes frites

1,3,7,9,18

21,50 EUR



Gebratene Medaillons vom Schweinefilet

an feiner Sauce à la Crème mit Champignons,
serviert mit Vichykarotten,
Blumenkohlröschen und Haselnussspätzle

1,3,7,8,9

27,00 EUR



Geschmortes Ragout von der Hirschkalbskeule

an Apfel-Rotkraut, Kastanien
und mit Preiselbeer gefüllter Babybirne,
dazu Butterspätzle

1,4,7,10

32,00 EUR



Rosa gebratenes Rumpsteak

mit einer Sauce von grünem Pfeffer,
Gemüsebouquet
und gebratenen Macaire Kartoffeln

1,3,9

35,50 EUR



Zanderfilet

in Butter gebraten,
auf cremigem Rahmwirsing
und Petersilienkartoffeln

1,4,7

28,00 EUR



**Genuss
Gutscheine**

an der Rezeption
oder im
Online Shop
erhältlich



Abendkarte

18-21 Uhr

Salatevariationen

Frühlingsalat

bunt gemischt, mit hausgemachten Kräutercroûtons
und gerösteten Nüssen

1,3,7,8,9,10

8,50 EUR



Große Salatschale

mit marktfrischen Salaten,
aromatischen Kräutern,
knusprigen Croûtons, gerösteten Nüssen
und hausgemachtem Dressing

1,3,7,8,9,10

12,50 EUR

Bitte wählen Sie zur Salatschale:

- | | | |
|--|-------|-----------|
| • Schnitzel Wiener Art 120g | 1,3,7 | 12,00 EUR |
| • Rosa gebratenes Rumpsteak mit Kräuterbutter 160g | 9 | 19,50 EUR |
| • Gebratenes Lachsfilet 100 g | 1,4,9 | 14,00 EUR |
| • Portion Pommes frites | | 4,50 EUR |
| • Portion Butterspätzle | 1,3,7 | 4,50 EUR |



**Genuss
Gutscheine**

an der Rezeption
oder im
Online Shop
erhältlich



Abendkarte

18-21 Uhr

Vegetarisch

Schwäbische Käsespätzle

mit kräftigem Bergkäse und Emmentaler,
verfeinert mit goldbraunen Röstzwiebeln

1,3,7

16,50 EUR



Vegetarischer Flammkuchen "Frühling"

hausgemacht mit feinem Schmand,
Spargelstücken, Paprika und Fetakäse

1,7,8,9

14,00 EUR



**Genuss
Gutscheine**
an der Rezeption
oder im
Online Shop
erhältlich



Abendkarte

18-21 Uhr

Bowls & Burger

Bowl mit lauwarmem Ziegenkäse
Geröstete Nüsse, Trüffelhonig
und Feld- & Wildkräutersalat
an feiner Preiselbeer-Vinaigrette

1,3,7,8,9,10

18,00 EUR



Frühlingsbowl
Arrangement von Avocado und Garnelen
mit feiner Cocktailsauce
auf marktfrischen Salaten

1,2,3,7,8,9,10

18,50 EUR



Gourmet Burger "Silberkönig"
mit saftigem Rind- und Schweinefleisch,
cremigem Cheddar und Wildkräutersalat
im goldbraunen Brioche-Bun
mit Trüffel-Aioli

1,3,7,8,9,10

21,00 EUR

Bitte wählen Sie zum Burger:

Pommes frites
Süßkartoffelchips

4,50 EUR

5,00 EUR



**Genuss
Gutscheine**

an der Rezeption
oder im
Online Shop
erhältlich



Abendkarte

18-21 Uhr

Desserts

Crème brûlée

mit erlesenen Sorbets auf feinem Fruchtsaucenspiegel
und Erdbeer-Rhabarberkompott

1,3,7

13,50 EUR



Kaiserschmarrn-Quartett

verfeinert mit Mandelblättchen,
cremigem Vanilleeis,
hausgemachtem Zimt-Apfelmus
und lauwarmen Zwetschgenröster

1,3,7,8

14,50 EUR



Sorbet-Träume

Dreierlei erlesene Sorbets mit frischen Früchten

1,3,7

8,50 EUR



Gemischtes Eis mit drei Kugeln
mit Sahne

1,3,7

7,00 EUR

7,50 EUR