Kreative Vorspeisen und Suppen der Saison

Wirtestadt Schopfheim
echt schön vielfältig

Rinderconsommée mit Kräuterflädchen und Schnittlauch 9,00 €
Beef consommée with small herb patches and chives

Bärlauchcremesuppe vom Dinkelberg unter der Sahnehaube mit Croutons 9,00 €
Wild garlic cream soup from the Dinkelberg under a cream topping with croutons

Spargelcremesuppe mit Einlage unter der Sahnehaube 9,50 €
Cream of asparagus soup with garnish under the cream topping

Gemischter Salatteller mit Croutons, groß 9,00 €
Big mixed salad plate with croutons

Gemischter Beilagensalat mit Croutons, klein 7,00 €
Small mixed salad plate with croutons

Blattsalate an Frenchdressing 18,00 €
mit hausgeräuchertem Bio-Lachs, Sahnemeerrettich, Toast
Lettuce on French dressing with home-smoked organic salmon, creamed horseradish, toast

Rindercarpaccio vom Angusfilet mit schwarzem Hawaiisalz 19,00 €
Olivenölmarinade, Parmesan, Salatbouqet,
dazu servieren wir hausgebackenes Bärlauchbaguette
Beef carpaccio of Angus fillet with black Hawaiian salt,
olive oil marinade, parmesan cheese, salad bouqet, served with homemade wild garlic baguette

Geräuchertes regionales Lachs -Forellenfilet unter einer Rosmarin - Rauch - Cloche
mit Sahnemeerrettich und Toast 18,00 €
Smoked regional salmon - trout fillet under the rosemary smoke - cloche
with horseradish cream and toast

Bunte Blattsalate mit hausgeräuchertem Rehschinken und Gänsebrust 19,00 €
dazu ein Spargelsalat
Colorful leaf salads with home smoked venison ham served and goose breast served with an asparagus salad

Hauptgänge

„Grillteller" Schweinemedaillons, Pute , Rindermedaillon, 32,00 €
Rumpsteak, dazu eine Grilltomate, Kräuterbutter und Pommes-frites
"Grill plate" pork medallions, turkey, beef medallion, rump steak, grilled tomato, herb butter, French fries

Cordon Bleu vom Kalb mit Pommes-frites, Gemüsegarnitur 29,00 €
Cordon Bleu of veal, french fries, vegetable garnish

2 Wiener Schnitzel vom Kalb mit Pommes-frites 27,00 €
Escalope of veal, vienna style, with french fries Kleinere Portion/small 24,00 €

Geschnetzeltes Kalbsfleisch an einer Champignonrahmsoße 27,00 €
und hausgemachten Spätzle Kleinere Portion /small 24,00 €
Sliced veal with a mushroom cream sauce and homemade spaetzle

Rinderfiletsteak 36,50 €
an Pfeffersauce mit Pilzen, Kräuterbutter, Butternudeln
Beef fillet steak on pepper sauce with mushrooms, herb butter, butter noodles

Argentinisches Rumpsteak mit Röstzwiebeln, Kräuterbutter, 34,50 €
Waldpilzjus und Pommes-frites Kleinere Portion/ small 31,50 €
Argentine rump steak with fried onions, herb butter,
Wild mushroom jus and French fries

Rinderzunge an einer Madeirasoße mit Butternudeln 30,00 €
Braised beef tongue with a madeira sauce with butter noodles
Kleinere Portion / small 27,00 €

Bei Unverträglichkeiten und Allergien sprechen Sie bitte mit unseren Servicemitarbeitern
Verschiedene Gerichte können wir Gluten- & Laktosefrei zubereiten.
Wir bitten um Ihr Verständnis, dass wir bei Umbestellungen 1,00 € Servicegebühr berechnen.

Spargelzeit

Rosa gebratener Lammrücken mit Rösti, dazu weißer und grüner Spargel, 39,00 €
mit einem Duett aus provenzalischer Soße und Sauce Hollandaise
Pink roasted saddle of lamb with rösti, white and green asparagus,
served with a duet of Provençal sauce and hollandaise sauce Kleinere Portion/small 36,00 €

Ein Bund Spargel mit Entrecôte vom argentinischen Angus Rind 38,00 €
mit Kräuterbutter, Rösti, Sauce Hollandaise
A bunch of asparagus with entrecote of Argentine Angus with herb Butter, rösti, hollandaise sauce

Ein Bund Spargel mit Schweinemedaillons 34,00 €
mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln Kleinere Portion/small 31,00 €
A bunch of asparagus with pork medallions with hollandaise sauce and buttered potatoes

Ein Bund Spargel mit hausgeräuchertem Roh -und Kochschinken 32,00 €
mit Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln Kleinere Portion/small 29,00 €
A bunch of asparagus with home-smoked raw and cooked ham
with hollandaise sauce and buttered potatoes

Vegetarisch

Ein Bund weiße und grüne Spargeln mit Sauce Hollandaise und Kräuterpfannkuchen 25,50 €
A bunch of white and green asparagus with hollandaise sauce and herb pancakes

Gemüsepatty aus Erbsen, Rote Beete und Karotten 23,00 €
mit saisonalen Rohkost- und Blattsalate, dazu hausgebackenes Holzofenbrot, Kräuterbutter
Vegetable Patty (Peas, Beet root, Carrots), seasonal salads served with home-baked wood-fired bread, herbbutter

Spinat - Ricottaravioli an einer Morchelrahmsoße 25,00 €
mit gehobeltem Parmesan Kleinere Portion/small 23,00 €
Spinach and ricotta ravioli in a saffron and morel cream sauce with grated Parmesan cheese

Vegan

Rote-Beete-Spaghetti an einer dinkelberger Bärlauchsoße, 24,00 €
dazu gebratene Strauchtomatenwürfel mit gerösteten Cashewkernen
Homemade beetroot spaghetti with a Dinkelberg wild garlic sauce,
served with fried vine tomato cubes with roasted cashew nuts

Wild aus regionaler Jagd

Wildragout (Reh oder Hirsch, je nach Jagdglück) 28,00 €
Rotkraut, hausgemachte Spätzle, Preiselbeeren Kleinere Portion/small 25,00 €
Wild stew (deer or stag, depending on huntingluck) red cabbage, homemade spaetzle, cranberries

Rehschnitzel an einer Pfifferlingsrahmsoße, 34,50 €
Rotkraut, Spätzle und Preiselbeeren
Venison schnitzel
served with a chanterelle cream sauce, red cabbage, spaetzle and cranberries

Fisch aus dem regionalen Fang

Haltung ohne Antibiotika, ohne Farbstoffe, ohne Beifang

Gebratene Biolachstranche und Zanderfilet auf grünem und weißem Spargel 35,00 €
an Sauce Hollandaise und Butterkartoffeln dazu Kleinere Portion/small 32,00 €
Roasted organic salmon tranche and pike-perch fillet on green and white asparagus
with hollandaise sauce and buttered potatoes

Rauchlachs mit grünem und weißem Spargel, 34,00 €
Sauce Hollandaise und Kräuterpfannkuchen Kleinere Portion/small 31,00 €
Smoked salmon on green and white asparagus hollandaise sauce and herb pancakes

„Fitnessteller"

Putenplätzchen - Turkey cookies **oder/or** 24,00 €
Rinder- Filetsteak - Beef filet steak 32,50 €
mit Kräuterbutter und diversen Salaten umlegt
„Fitness plate" with herb butter and surrounded with different lettuces, for choice

Kleiner Einblick in unsere Dessertkarte?

Creme Brûlée unter'm Zuckerbogen mit Sahne und Früchten garniert, 10,50 €
dazu hausgemachtes Waldmeistereis
Crème Brûlée below a sugar garnish with cream, fruits and homemade Woodruff ice cream

Marinierte Erdbeeren mit Erdbeerlikör, Vanilleeis, Sahne 10,50 €
und einem Zitronen-Vanille -Pancake
Marinated strawberries with strawberry liqueur, vanilla ice cream, whipped cream
and a lemon-vanilla pancake