

Vorspeisen

Carpaccio vom Kalb
Gepökeltes Kalbsfilet, marinierte Steinpilze,
Rucola, Vacche Rosse € 13,50

Schottischer Lachs
Roh marinierter Lachs, Shiso- Kresse,
Zitronen- Olivenöl- Vinaigrette, Sesam, Hibiskus € 11,50

Flusskrebscocktail
Flusskrebsschwänze, Chicorée, getrüffelte
Cocktailsauce, Romanasalat, Staudensellerie € 9,50

Zwischengerichte

Seeteufel
Seeteufelmedaillons, Lorbeermilch,
rotes Portweinrisotto, Baby- Pak Choi € 13,30

Rotweinschinken mit Melone
Hausgemachter luftgetrockneter
Rotweinschinken, Cantaloupe Melone, Salat,
Kirschtomaten € 9,80

Maultaschen „Scheibenhardt“
Hausgemachte Maultaschen (3 Stück),
Champignons à la crème,
geschmolzene weiße Zwiebeln,
kleines Salatbouquet € 9,80

Salate

Salat „Hofgut Scheibenhardt“

Blattsalate, hausgeräucherter Lachs,
hausgemachter Schwarzwälder Schinken,
Ziegenkäse, Champagnerdressing

€ 9,80

Mix Salat

Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten,
Salatgurke, Radieschen, Croûtons,
Sonnenblumenkerne, Balsamicodressing

€ 5,50

Salat Caprese

Kirschtomaten, Büffelmozzarella,
Basilikum, Balsamicoglace

€ 7,50

Präsidentensalat auf meine Art

Gemischte Blattsalate, Kirschtomaten,
Salatgurke, Radieschen, Croûtons,
Karamellisierte Sonnenblumenkerne,
Champagnerdressing, Rindfleischstreifen,
Parmesan

€ 12,90

Rucola Salat

Rucola, Kirschtomaten,
Parmesan, Balsamicodressing

€ 6,00

Caesar Salat

Romanasalat, Kirschtomaten,
Croûtons, Parmesan, Caesar-Knoblauch-Dressing

Wahlweise:

Natur

€ 7,00

mit Putenstreifen

€ 8,90

mit Bacon

€ 7,80

mit Garnelen (4 Stück)

€ 9,80

Suppen

Rinderconsommé
Rinderkraftbrühe, hausgemachte
Pfifferlingsravioli, Kerbel € 6,80

Cappuccino
von der Königskrabbe mit frittiertem Butterkrebis € 9,80

Pfifferlingscremesuppe
mit Sot-l'y-laisse € 6,50

Pasta

Spaghetti al'arrabiata
Zwiebeln, Knoblauch, Bauchspeck, Tomaten,
Chilischote, Parmesan normal € 7,90
groß € 9,90

Penne „Rucola“
Penne, Rucola-Pesto,
Pinienkerne, Rucola, Parmesan € 7,50

Orecchiette Gamba
Orecchiette, Garnelenschwänze, Kirschtomaten,
Tomatenpesto, Rucola, Schalotten, Parmesan € 11,90

Vegetarisch

Gnocchi „Tri Colore“

Hausgemachte bunte Kartoffelgnocchi,
Gorgonzola, Butterglasage

€ 9,90

Tagliatelle „Steinpilz“

Hausgemachte Tagliatelle, gebratene Steinpilze
und Pfifferlinge, Parmesan

€ 14,90

Fisch

Loup de mer

Wolfsbarsch, Risotto, Chorizo,
Vichymöhren, Curryschaum

€ 18,90

Glattbutt

Glattbutt, Drillinge,
sommerliches Gemüse, Kalbsjus

€ 19,80

Fleisch

Zwiebel- Rostbraten Rumpsteak, geschmolzene Zwiebeln, sommerliches Gemüse, hausgemachte Spätzle oder Bratkartoffeln	€ 21,00
Saltimbocca Kalbsfleisch, Salbei, Parmaschinken, Weißweinsauce, gerührte Polenta	€ 17,50
Kaninchen und Wachtel Geschmorte Kaninchenkeule, gebratene Wachtelbrust, Estragonsauce, Tagliatelle, sommerliches Gemüse	€ 16,90
Wiener Schnitzel Kalbsschnitzel, Kartoffel- Gurkensalat, Preiselbeeren, Sardellen, Kapern	€ 17,50
Beilagen Extra Bratkartoffeln, Gemüse, Kartoffeln, Kartoffelsalat, Pommes Frites, hausgemachte Spätzle, Nudeln	€ 2,50

Dessert

Crème Brûlée mit Vanilleeis und kleinem Fruchtsalat	€ 7,00
Coupe Dänemark auf unsere Art mit warmer Karamellsauce und Sahne	€ 6,00
Hausgemachte Schwarzwälder- Kirsch- Törtchen im Holzkörbchen und Vanilleshot	€ 5,90
Unsere Dessertvariation	€ 8,50
Sorbetvariation mit Fruchtsalat	€ 6,50

Vesper

Weißwürste (1 Paar) mit Brezel und süßem Senf	€ 5,00
Wurstsalat „Scheibenhardt“	€ 8,90
Wurstsalat „Scheibenhardt“ mit Bratkartoffeln	€ 9,80
Hausgemachte Spanferkelsülze mit Röster	€ 8,90
Meerrettich- Rindfleischsülze mit Röster und Garnitur	€ 9,50
Rosa gebratenes Roastbeef mit Bratkartoffeln und Remoulade	€ 14,90
Lauwarme Kalbsbäckchen auf Pfifferlingssalat und Wurzelbrot	€ 11,90
Matjes „Hausfrauenart“ mit Petersilienkartoffeln	€ 10,00
Brotgedeck (6 Scheiben)	€ 2,50
Currywurst auf unsere Art mit Pommes	€ 6,80