



**Nominiert 2019**

» Restaurant des Jahres «

♥ Jetzt abstimmen:

[www.kuckuck-award.de](http://www.kuckuck-award.de)



*Zum Kuckuck!*  
*Wir sind nominiert in der Kategorie*  
*„Restaurant des Jahres 2019“*  
*beim ersten*  
*Schwarzwald Genuss-Award –*  
*dem KUCKUCK 19!*  
*Wir zählen auf Ihre Stimme unter*  
*[www.kuckuck-award.de](http://www.kuckuck-award.de)*



***Hausgemachte Limonaden  
alkoholfrei***

*Holunder Sprudel  
oder  
Lavendeltraum  
oder  
Waldbeerlimo  
oder  
Eistee spritzig oder still  
oder  
Rhabarber Spritz*

*je 3,70 €*

***Aperitifs mit Alkohol***

*Lillet Wild Berry <sup>4 8</sup>  
spritzig-fruchtig-herb*

*4,80 €*

*Aperol Spritz <sup>4</sup>  
spritzig-herb*

*4,80 €*



### Empfehlungen der Küche

<i>Cremiger Burrata-Mozzarella auf Strauchtomaten und Ruccola, dazu Basilikumpesto</i>	<i>10,80 €</i>
<i>Rindercarpaccio mit Ruccola und Parmesan garniert</i>	<i>13,20 €</i>
<i>Schweinefilet mit s'Mattebure Bandnudeln verfeinert mit Tomaten, Kräuerrahm und Ruccola</i>	<i>16,90 €</i>
<i>Rehrücken auf Steinpilzravioli und gebratene Pfifferlinge</i>	<i>19,20 €</i>

### Weinempfehlung 0,25 l

*2017er Burkheimer Rosé  
Kabinett, trocken  
Burkheimer Winzer eG  
4,40 €*

### Überraschungsmenü

*Probieren Sie bei Ihrem nächsten Besuch doch mal was anderes.  
Auf Reservierung bieten wir ein 4-Gang Überraschungsmenü an.*



### Suppen

<i>Hausgemachte Rinderkraftbrühe mit Flädle</i>	4,10 €
<i>Tomatencremesuppe mit Sahnehaube und Basilikumpesto</i>	4,60 €

### Vorspeisen

<i>Gratinierter Ziegenfrischkäse an Ruccola</i>	8,20 €
<i>Gemischter Beilagensalat</i>	3,80 €

### Knackige Salate

<i>Bunter Salatteller</i>	9,20 €
---------------------------	--------

*wahlweise mit:*

<i>Rumpsteakstreifen</i>	14,20 €
<i>Garnelen</i>	15,10 €
<i>Gratiniertem Ziegenfrischkäse</i>	14,60 €



### Hauptgerichte

*Rosa gebratenes Rinderrückensteak  
mit Kräuterbutter und Dauphine Kartoffeln* 19,60 €

*Angusbraten mit Gemüsebouquet und Spätzle* 16,90 €

*Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Salat* 13,20 €

*Schwarzwälder Bierkutscher Schnitzel  
gefüllt mit Schwarzwälder Schinken <sup>1</sup>, Emmentaler,  
Senf und Meerrettich, dazu Kroketten* 17,20 €

*Rehbraten mit Preiselbeerbirne <sup>1</sup>,  
hausgemachten Spätzle und gebratenen Pilzen* 17,90 €

### Vegetarische Gerichte

*Hausgemachte Käsespätzle mit Emmentaler Käse* 9,90 €

*s'Mattebure Bandnudeln mit Tomaten,  
Kräuerrahm und Ruccola* 13,60 €



### Fischgerichte

Fangfrische Forelle „Müllerin“ mit Petersilie gebraten,  
dazu Salzkartoffeln und zerlassene Butter 15,80 €

Fangfrische Forelle „Elsässer“ mit Mandeln umhüllt,  
dazu Salzkartoffeln und zerlassene Butter 16,40 €

Fangfrische Forelle „Blau“ ,  
dazu Salzkartoffeln und zerlassene Butter 15,70 €

### Toast

Toast „Zum Wilden Mann“  
Schweinesteak auf Toast mit Bohnen, Zwiebeln,  
Champignons und Speck<sub>1</sub> 14,90 €

Toast „Hawaii“<sub>1 2 3 5</sub> mit Preiselbeeren und Salatbouquet 8,90 €



*Für unsere kleinen Gäste*

<i>„Schneewittchen“ Paniertes Schweineschnitzel mit Pommes und Salat</i>	<i>8,40 €</i>
<i>„Käptn‘ Blaubär“ Fischstäbchen mit Salzkartoffeln</i>	<i>7,40 €</i>
<i>Hausgemachte Spätzle mit Rahmsoße</i>	<i>5,30 €</i>



Dessert

<i>Lauwarmer Schokokuchen mit Cassissorbet</i>	<i>5,80 €</i>
<i>Vanille-Himbeereisparfait mit sommerlichen Früchten</i>	<i>5,10 €</i>
<i>„Schwarzwaldbecher“ Vanilleeis, Kirschen, Kirschwasser und Sahne</i>	<i>4,40 €</i>
<i>„Blonder Engel“ Vanilleeis, Sahne und s'Mattebure Eierlikör</i>	<i>4,80 €</i>
<i>Gemischtes Eis mit Sahne</i>	<i>3,60 €</i>





Zur Vesperzeit

<i>Wurstsalat mit Brot</i> 1 3 5	6,40 €
<i>Straßburger Wurstsalat mit Brot</i> 1 3 5	7,10 €
<i>Russische Eier mit Brot</i> 1 2 3 5	8,80 €
<i>Belegtes Brot mit rohem Schinken</i> 1	8,10 €
<i>Belegtes Brot mit Käse</i>	7,10 €
<i>1 Paar angebratene Bratwürste mit Salat und Brot</i>	9,20 €
<i>Bunter Salatteller</i>	9,20 €
<i>wahlweise mit:</i>	
<i>Rumpsteakstreifen</i>	14,20 €
<i>Garnelen</i>	15,10 €
<i>Gratiniertem Ziegenfrischkäse</i>	14,60 €