# *Unsere Empfehlungen*

***Unsere Getränkeempfehlung:***

***HEIMat** Bio Apfel-Birnen-Cider aus Ennetach…* ***0,33l / € 3.90***

***Vorspeisen:***

| | |
|---|---|
| ***Feine Kürbiscrèmeuppe** mit Kürbiskernen und -Öl* | ***€ 9.90*** |
| ***Herbstlicher Blattsalat** mit Schwarzwälder Schinken und Bergkäse* | ***€ 10.90*** |

***Hauptgerichte:***

***Vegetarisch:***

| | |
|---|---|
| ***Bandnudeln mit feinem Steinpilzrahm*** | ***€ 19.90*** |
| ***Senn's Ostracher Linsen** mit Spätzle und Saitenwürstle* | ***€ 18.90*** |
| ***Hirschbratwurst** auf Rahmwirsing und Stampfkartoffeln* | ***€ 19.90*** |
| ***Zweierlei vom heimischen Wildschwein –** Rückensteak und Ragoût mit Rahmsteinpilzen, Spätzle und Preiselbeerbirne* | ***€ 28.90*** |
| ***Atlantikbarsch-Filet** auf Bouillabaisse-Gemüse, Kartoffeln und Sauce Rouille* | ***€ 27.90*** |

***Dessert:***

| | |
|---|---|
| ***Zwetschgen-Tiramisu*** | ***€ 9.90*** |

## ***Save the date:***

***Fondueabend (Fleisch- und Käsefondue auf Vorbestellung)***
***Freitag 06.11.2026 ab 18.30 Uhr***

***„Wein & Fein"***
***Gourmetmenü von Johannes Buhles und Weine vom Weingut Clauß***
***Samstag 28.11.2026 ab 18.30 Uhr***