



**Genuss  
Gutscheine**

an der Rezeption  
oder im  
Online Shop  
erhältlich



## Nachmittagskarte

**12-17 Uhr**

### Kuchen

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

<b>Sorbet-Träume</b> Dreierlei erlesene Sorbets mit frischen Früchten	1,3,7	8,50 EUR
		
<b>Eine Kugel Sorbet</b>	1,3,7	3,50 EUR
		
<b>Gemischtes Eis mit drei Kugeln</b> mit Sahne	1,3,7	7,00 EUR 7,50 EUR
		
<b>Eine Kugel Eis</b> 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