

Vorspeisen



*Feldsalat mariniert mit Hausdressing
dazu Speck und Kracherle
9,90 €*

*Zwei Fischeschaumklößchen im Knuspermantel
auf einer leichten Wermutsoße mit roter Beeteespuma
Salatbukett, Baguette und Butter
15,70 €*

*Doppelte Rinderkraftbrühe
mit Rehleberklößchen
6,90 €*

*Pastinakensüppchen
mit roter Beeteschaum
5,80 €*

*Auswahl von winterlichem Blattsalat
mit Hausdressing mariniert
8,70 €*

*Kleiner Salatteller mit frischen Blatt- und
selbstgemachten Rohkostsalate
6,20 €*



Unser Weihnachts-Menü



*Pastinakensüppchen
mit roter Beeteschaum*



*Rosa gebratene Medaillons vom Rothirschkalbsrücken aus Nordrach
serviert mit einer leichten Schwarzwälder Gin Soße,
selbstgemachten Birnenkroketten, Rotkraut
und Wildpreiselbeeren*



*Selbstgemachtes Zimtparfait
mit Kappler Zwetschgenragout*

50,40 €



Nur Hauptgang 37,50 €

*Unsere Weinempfehlung
Spätburgunder Rotwein trocken
vom Einsiedelgut*

Für unsere kleinen Weihnachtsgäste

Leibspeise von Schneemann Olaf
selbstgemachte Spätzle mit Rahmsoße
6,90 €

Wichtel Weihnachts-Schnitzel
paniertes Putenschnitzel mit Pommes frites
und kleinem Gemüsebukett
11,70 €

Feenstaub von Tinker Bell
Pfannkuchen mit selbstgemachtem Apfelmus
9,60 €





Weihnachten für Ihren Gaumen

Badisches Filettöpfle

*gebratene Schweinefilets vom deutschen Landschwein
auf selbstgemachten Spätzle, frischen Champignons (im Sud gegart),
Rahmsoße, selbstgemachte Soße Hollandaise
und einen Salatteller vorweg*

25,80 €

*Zartes Hirschkalbgulasch vom Rotwild aus Nordrach
in Wacholdersoße, selbstgemachten Spätzle,
und Wildpreiselbeeren*

24,20€

*Glühweinroulade (Rinderroulade mit Glühwein geschmort)
dazu selbstgemachten Kartoffelknödeln
und Rotkraut*

23,80 €

*Rosa gebratenes Rumpsteak vom deutschen Weiderind
mit einer leichten Pfeffersoße, Pommes frites
und einer Gemüsedekoration*

30,50 €

*Auf der Haut gebratenes Flusszanderfilet
dazu Rosenkohl, Dampfkartoffeln, weißer Wermutsoße
und Zitronenscheibe*

27,60 €

*Gefülltes Wirsingroulade mit gekochter Hirse in Kardamom-,
Sternanissud, Wurzelgemüsewürfel
serviert mit Gemüse vom Markt und Paprika-Tomatensoße*

19,90 €

Ein Süßer Abschluss



*Selbstgemachtes Zimtparfait mit Kappler
Zwetschgenragout und Spekulatius Gebäck*
9,50 €

*Flammende Crème brûlée mit Alkohol
dazu frische Früchte der Saison* 8,70 €

*Bunte Sorbet Variation
Himbeere, Pfirsich, Mango
auf marinierten Zitrusfrüchtescheiben* 9,50 €

*Selbstgemachte Schwarzwälder Kirschtorte
(ca. 20cm hoch)* 6,50 €

*Warmer Schokoladenkuchen mit weichem Kern
dazu Vanilleeis und Schlagsahne* 9,50 €

*Selbstgemachte Mousse au Chocolat mit Williamsbirnefächer
und eine Kugel Kaffeeis* 9,80 €

Unsere Eissorten für Sie:

Vanille-, Schokolade-, Walnuss-, und Erdbeereis

Kugel Eis 1,70 € Portion Sahne 1,30 €

*Kugel Sorbet 2,10 € Himbeere, Mango, Waldfrucht,
Limone und Pfirsich*

Einsiedelhof Trio

Espresso, Kugel Vanilleeis und Praline 5,70 €

*Noch eine Tasse Kaffee, Espresso, auch entkoffeiniert
Latte Macchiato, Cappuccino, Ristretto, Flat White, Milchkaffee
verschiedene Teesorten*