
Alemannen hof

Boutique-Hotel am Titisee

Mittagskarte

Von 12:00 Uhr bis 13:30 Uhr

Fragen Sie außerdem gerne nach

unserem „Wochentipp“ und unserer Kinderkarte.

Vorspeisen und Suppen

Süppchen von frischen Gartenkräutern

Champignons / Paprika-Öl

€ 9,00

Kaiserstühler Wildkräutersalat

Sonnenblumenkerne/ krosser Landspeck

€ 16,00

Schwarzwälder Spezialitäten

Leberwurst / geräucherte Forelle / Schwarzwälder und gekochter Schinken /

Landjäger / Bergkäse / feines Griebenschmalz /

Kräuterquark / Butter / Landbrot

€ 18,00

Hauptgänge

Schwarzwälder Käsespätzle

Bergkäse / marinierte Blattsalate



€ 17,00

Gewürz - Cous Cous

Zuckerschotencreme / Ingwer-Karotten / Sesam



€ 19,00

Schnitzelchen vom badischen Schweinerücken

Pommes Frites / Preiselbeeren

€ 24,00

Filets von der Schwarzwald-Forelle

Citrus-Olivenöl / Wildkräutersalat / Brotchips

€ 24,00

Steak vom badischen Kräuterschwein

Spätburgunder / geschmorter Lauch / Kartoffel-Rosmarinpüree

€ 25,00

Kräuter-Maultaschen

Limetten-Zwiebelschmelze / Salatspitzen / Sonnenblumenkerne

€ 19,00

Für Gruppen ab 10 Personen senden wir Ihnen gerne unsere Menüvorschläge. Bitte kontaktieren Sie uns hierfür vorab.

Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Zum Thema Allergene beraten wir Sie gern persönlich und händigen Ihnen unsere Allergenübersicht zu unseren Gerichten aus.

Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Eis von HofEis

Wenn Sie auf der Suche nach dem Schleck Ihres Lebens sind,
dann probieren Sie doch mal ein HofEis!

Einzigartige Cremigkeit, natürliche Zutaten, beste Weidemilch von Schwarzwälder Höfen und
unglaublicher Geschmack,
das macht unser HofEis soooo lecker.

Solokugel nach Wahl

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone € 2,60

als Topping

Caramelcreme € 1,40

Himbeersauce € 1,40

Schokosauce € 1,40

Krokant € 1,40

Eierlikör € 2,10

Smarties € 2,10

Apfelstrudel

Strudelteig gefüllt mit Apfelstückchen, kombiniert mit
cremigem Vanilleeis und Sahne € 9,90

Fragen Sie unser Team auch nach unseren Kaffee-Spezialitäten oder unserer Digestif-Karte!

„'s Habermues wär ferig; se chömmet, ihr Chinder, un esset!“

- Johann Peter Hebel

Abendkarte

Menübestellung von 18.00 – 20.00 Uhr

Gourmet-Menü

Amuse-Bouche

Geräuchertes badisches Schweinefilet
Chili-Ananas / Rosmarinöl / Spinat-Risotto

€ 18,00

Zuckerschoten Süsschen
gebeizter Ikarimi-Lachs / Passionsfruchtessig

€ 12,00

Filets von der Schwarzwaldforelle
Algenkaviar / Noilly Prat / geschmorter Lauch

€ 23,00

Mango Sorbet

€ 4,00

Gereiftes Rind

Urkarotte / Ingwer / Steinchampignons / Röstzwiebelchen

€ 49,00

Käse-Selektion vom Affineur Waltmann aus Erlangen & Schwende Hof Lenzkirch

€ 18,00

Mouse von Honig und Vanille

Waldbeeren / Joghurt-Holunderblüten-Sud / Minze

€ 12,00

Als 5-Gang € 79,00

(Vorspeise / Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Dessert)

Wahlweise als 8-Gang € 99,00

(Komplettes Menü)

Zum Gourmet-Menü empfehlen wir Ihnen unsere korrespondierende Weinreise zu € 45,00.



Preise inklusive Service und Mehrwertsteuer.

Zum Thema Allergene beraten wir Sie gern persönlich und händigen Ihnen unsere Allergenübersicht zu unseren Gerichten aus.
Wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.

Vorspeisen und Suppen

Consommé vom Freilandhuhn / Zitronengras / Chili
€ 9,00

Süppchen von frischen Gartenkräutern / Champignons / Paprika-Öl 
€ 9,00

Kaiserstühler Wildkräutersalat / Sonnenblumenkerne / krosser Landspeck
€ 16,00

Schwarzwälder Spezialitäten

Leberwurst / geräucherte Forelle / Schwarzwälder und gekochter Schinken /
Landjäger / Bergkäse / feines Griebenschmalz / Kräuterquark / Butter / Landbrot
€ 18,00

Vegetarische Hauptgänge

Thymiannudeln
marinierter Tofu / Balsamico-Tomaten / Piment d'Espelette 
€ 22,00

Gewürz - Cous Cous
Zuckerschotencreme / Ingwer-Karotten / Sesam 
€ 19,00

Fisch und Fleisch

Gereiftes Rumpsteak
Cremige Polenta / Steinchampignons / Röstzwiebelchen
(aufgrund der Garzeit ist die Bestellung nur bis 20 Uhr möglich)
€ 49,00

Französische Maispoulardenbrust
Zarten Bohnen / Thymiannudeln
€ 29,00

Filets von der Schwarzwald-Forelle
Eingelegte Kirschtomaten/ Zucchini / Kartoffel-Petersilienpüree
€ 34,00

Schnitzelchen vom badischen Schweinerücken
Marinierte Blattsalate / Preiselbeeren / Pommes Frites
€ 29,00

Desserts

Mousse von frischen Waldbeeren/Holunderblüten-Sud/Minze/Vanille

€ 11,00

Sorbetvariation

€ 12,00

Käse-Selektion vom Affineur Waltmann aus Erlangen & Schwende Hof Lenzkirch

€ 18,00

Eis von HofEis

wenn Sie auf der Suche nach dem Schleck Ihres Lebens sind, dann probieren Sie doch mal ein HofEis!
Einzigartige Cremigkeit, natürliche Zutaten, beste Weidemilch von Schwarzwälder Höfen und
unvergleichlicher Geschmack, das macht unser HofEis soooo lecker.

Solokugel nach Wahl

Vanille, Schokolade, Erdbeere, Zitrone

€ 2,60

als Topping

Caramelcreme

€ 1,40

Himbeersauce

€ 1,40

Schokosauce

€ 1,40

Krokant

€ 1,40

Eierlikör

€ 2,10

Smarties

€ 2,10

Apfelstrudel

Strudelteig gefüllt mit Apfelstückchen, kombiniert mit cremigem

€ 9,90

Vanilleeis und Sahne

Fragen Sie unser Team auch nach unseren Kaffee-Spezialitäten oder unserer Digestif-Karte!

„'s Habermues wär ferig; se chömmet, ihr Chinder, un esset!“

- Johann Peter Hebel