

★★★★

# Alemannen hof

Qualität verbindet Tradition & Innovation

**Menübestellung von 18.00 – 20.00 Uhr**

## **Gourmet-Menü**

Garnelen / Topinambur / Gin Tonic / Dill Sud

**€ 23,00**

\*\*\*

Sellerieschaumsüppchen / Apfel / geröstete Haselnüsse

**€ 12,00**

\*\*\*

Filet von der Schwarzwaldforelle

Fenchel / Kürbis

**€ 23,00**

\*\*\*

Orange-Honig Sorbet

**€ 4,00**

\*\*\*

Kalbsteak / Portwein Sauce

Süßkartoffelpüree / glasierte Wurzelpetersilie

**€ 39,00**

\*\*\*

Käsevariation

**€ 18,00**

\*\*\*

Rubusfrucht / Pistazie / Engelshaar / Nougattörtchen

**€ 12,00**

**Als 5-Gang € 79,00**

(Vorspeise / Suppe / Zwischengang / Hauptgang / Dessert)

**Wahlweise als 8-Gang € 99,00**

(Komplettes Menü inkl. Amuse-Bouche)

**Zum Gourmet-Menü empfehlen wir Ihnen unsere korrespondierende Weinreise zu € 39,00.**



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.

# Alemannen hof

Badischer Hofbräuhaus & Restaurant

## Vorspeisen und Suppen

Kabeljau / Rote Bete / Chorizo  
€ 20,00

Kaiserstühler Feldsalat / Landspeck / Croutons  
€ 16,00

Kürbissüppchen / Orange / eingelegte Rosinen  
€ 9,00



Kartoffelsüppchen / Petersilien-Öl  
€ 9,00



## Vegetarische Hauptgänge

Kürbis – Linsen-Dal / Kokosmilch / Harissa-Reis  
€ 26,00



Schwarzwälder Käsespätzle / Bergkäse / Feldsalat  
€ 19,00



Semmelknödelscheiben / Champignons à la Creme/ Röstzwiebeln  
€ 18,00



## Fisch und Fleisch

### Gereiftes Rumpsteak

Pilz-Jus / Kürbis / Schalotten / gerösteter Rotkohl  
€ 39,00

### Französische Maispoulardenbrust

Rahmwirsing / Speck / zweierlei Linsen  
€ 29,00

### Filets von der Schwarzwald-Forelle

Kerbelsud / Kartoffelstock / geröstetes Wurzelgemüse  
€ 34,00

### Schnitzelchen vom badischen Schweinerücken

Marinierter Feldsalat / Pommes Frites  
€ 29,00

### Geschmorte Bio-Schweinebäckchen

Burgundersauce / Apfel-Rotkohl / gebratene Semmelknödelscheiben  
€ 34,00

### Schwarzwälder Spezialitäten

Leberwurst / geräucherte Forelle / Schwarzwälder und gekochter Schinken  
Landjäger / Bergkäse / feines Griebenschmalz / Kräuterquark / Butter / Landbrot  
€ 26,00



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.

## Desserts

### Duett vom Kürbis und Ricotta

€ 12,00

### Variation von der dunklen Schokolade

Brownie / Mousse / Sorbet

€ 13,50

### Sorbetvariation

€ 13,00

### Käseselektion

Brie de Meaux / Munster / Buchette / Reblochon de Savoie / Bergkäse / Fourme d'Ambert

€ 18,00

## Eis

„Glück kann man nicht kaufen, Eiscreme aber schon und das ist so gut wie das gleiche!“

### 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